



МУП «Комбинат
школьного
питания № 2»

ООО «Комбинат
общественного
питания»

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(КГБ ПОУ ККТиС)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 7 от 17.04.2025г.

Утверждено Приказом КГБ ПОУ ККТиС

приказ №102а от 18.04.2025г.

И. А. Горбунова

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Комбинат общественного питания»

Согласовано с предприятием-работодателем
МУП «Комбинат школьного питания № 2»



2025 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения».

Протокол №8 от 17.04.2025г

Заведующий кафедрой

_____ В.Н. Искандарова

Организация-разработчик КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Перечень работодателей – представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:

МУП «Комбинат школьного питания № 2»

ООО «Комбинат общественного питания»

ООО «Амурсталь»

ООО «ВАРИАНТ»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
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	11
4.1. Общие компетенции.....	11
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	58
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....	72
5.1. Учебный план	72
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	79
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	80
5.4. Календарный учебный график	83
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	84
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	84
5.7. Практическая подготовка	84
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	85
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	85
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	86
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	86
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	87

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 специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565.

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 1134н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» (КГБ ПОУ ККТиС);

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о практической подготовке обучающихся;

Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение о режиме учебных занятий и расписании

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУП– основной учебный предмет;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	1. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 1134н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» 2. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» 3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» 4. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	1. наличие медицинской книжки; 2. прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке; 3. при производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет; 4. соблюдение требований охраны труда и техники безопасности	
Реквизиты ФГОС СПО	43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565)	
Квалификация (-и) выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар 3-5 разряда Кондитер 3- разряда	
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 6 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5292 академических часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2530	2066

общий гуманитарный и социально-экономический цикл	370	306
математический и общий естественнонаучный цикл	154	46
общепрофессиональный цикл	524	242
профессиональный цикл	1806	1526
в т.ч. практика: - учебная - производственная	864 - 252 - 612	864 - 252 - 612
Вариативная часть образовательной программы	1106	890
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	674	534
<i>ОП.10 Метрология и стандартизация</i>	36	10
<i>ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании</i>	68	44
<i>ОП.12 Основы предпринимательской деятельности</i>	36	16
<i>ОП.13 Способы поиска работы и трудоустройства</i>	36	16
<i>МДК.06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе</i>	36	30
<i>ПМ.08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)</i>	222	178
<i>ПМ.09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни</i>	240	200
<i>ПДП Производственная практика (преддипломная)</i>	72	72
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	180	
Всего	4248	2982

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

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ

1	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
2	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 1134н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ 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
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				С/02.5 Организация работы бригады поваров
				С/03.5 Контроль работы подчиненных и

				подготовка отчетности о работе бригады поваров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
				D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
3	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	A/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	C/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
4	33.008 Руководитель предприятия питания	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
				A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
<i>Виды деятельности</i>	
ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<i>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i>	
ВД 07 Освоение работ по профессии 16675 Повар	ПМ.07 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД 08 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	ПМ.08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД 09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	ПМ.09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных областях
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,
		выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
		Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
		Умения:
		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	Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
		Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности

	традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: 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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые)

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		-обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		-осуществления контроля качества, хранения и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		Умения:
		-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;
		-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
		-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
		Знания:
		-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

		-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -правила составления заявок на продукты
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Навыки: -подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья Умения: - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Знания: -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья Навыки:

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-организации, ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности Умения: -осуществлять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения Знания: -процессы организации, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с	Навыки: - разработки ассортимента полуфабрикатов;

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: -разрабатывать, изменять ассортимент полуфабрикатов; -разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -рассчитывать количество сырья, продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: -правила организации проработки рецептов; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости полуфабрикатов -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими веществами, пряностями и приправами; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		Навыки:

ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
		Умения: -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям
		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; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения:

		-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Навыки: -приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

		-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

		-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -правила разработки и адаптации рецептур

ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
		Умения:
		-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям
		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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		-приготовления различными методами холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки и изменения ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов

		Умения:
		-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

		-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

		-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур

ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
		Умения:
		-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
		Навыки:
		- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения холодных десертов, с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента;

		-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных и холодных десертов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных десертов сложного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента; -эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления;

		-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления; -правила разработки и адаптации рецептур
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента; -эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих напитков сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих напитков сложного ассортимента

	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; -правила разработки и адаптации рецептур

ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания регионального сегмента экономики	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: -организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов Умения: -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям 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; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки: -приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

		-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.
		Умения: -осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		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; -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Навыки: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
	ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

		Умения: -осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности 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; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

		Умения:
		-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
		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; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности 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; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Навыки: -разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов. Умения: -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности 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, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: -разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; -разработки различных видов меню; -адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот

		Знания: -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Навыки: -осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -осуществления координации деятельности подчиненного персонала Умения: -организовывать рабочие места различных зон кухни; -планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот Знания: -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

		-классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Навыки:
		-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		-организовывать рабочие места различных зон кухни; -оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот
		Знания: -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -методы контроля возможных хищений запасов;

		-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; -процедуры и правила инвентаризации запасов
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Навыки:
		-организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:
		-организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот
		Знания: -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; методы контроля возможных хищений запасов; -правила первичного документооборота, учета и отчетности;

	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -процедуры и правила инвентаризации запасов; -ведения учета и составления товарных отчетов
		Навыки:
		-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
		Умения:
		-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -организовывать рабочие места различных зон кухни; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
ВД 07 Освоение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	Знания:
		-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -способы и формы инструктирования персонала; -виды, формы и методы мотивации персонала
		Навыки:
		-подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; -оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

		-составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий Умения: -проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -использовать посудомоечные машины; -чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; -упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; -прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; -проводить обучение помощника повара на рабочем месте; -оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения Знания: -назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; -признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания; -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;

		-правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; -процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; -технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация и подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Навыки: -подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий; -упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; -отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; -разработки рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Умения: -проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; -выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; -производить обработку овощей, фруктов и грибов; -нарезать и формовать овощи и грибы; -подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

		-подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; -готовить блюда и гарниры из овощей; -готовить каши и гарниры из круп; -готовить блюда из яиц; -готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; -готовить блюда из бобовых; -готовить блюда из рыбы; -готовить блюда из морепродуктов; -готовить блюда из мяса и мясных продуктов; -готовить блюда из домашней птицы; -готовить мучные блюда; -готовить горячие напитки; -готовить сладкие блюда; -проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; -порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; -пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); -принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; -составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов; -использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; -производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

		Знания: -технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; -рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; -правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; -правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; -методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; -пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -технологии в молекулярной кухне; -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; -виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; -правила эксплуатации кухонных роботов; -принципы ХАССП в организациях общественного питания; -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ВД 08 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 8.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	Навыки: -подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; -проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; -упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их

		приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения:
		-выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
		Знания:
ПК 8.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
		Навыки:
		-подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; -приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; -упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения:
		-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

		-реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; -безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; -аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; -производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
		Знания: -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; -правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
	ПК 8.3 Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Навыки: -оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; -составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; -подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;

		-контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; -контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха Умения: -обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; -анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; -оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; -организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента Знания: -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; -специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; -способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; -технологии наставничества и обучения на рабочих местах

	ПК 8.4 Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию	Навыки: -разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; -подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; -изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; -изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; -изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; -презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям Умения: -готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; -оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; -готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; -соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; -оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; -составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; -кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; -составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию Знания: -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -организация питания, в том числе диетического;

		-рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; -виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ВД 09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	ПК 9.1 Осуществлять выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	Навыки:
		-обеспечения выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; -технологического обеспечения проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов; -специализированных пищевых продуктов и технологических процессов их производства
		Умения:
		-вести основные технологические процессы производства специализированных пищевых продуктов; -рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов; -контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; -использовать в процессе производства специализированных пищевых продуктов; -ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания:
		-виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовых специализированных пищевых продуктов; -основные технологические процессы производства специализированных пищевых продуктов;

		-нормативно-техническую документация на сырье, полуфабрикаты и готовые специализированные пищевые продукты; -причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства специализированных пищевых продуктов; -порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства специализированных пищевых продуктов
	ПК 9.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд локальной кухни	Навыки: -приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; -регулирования параметров и режимов технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -упаковки готовых специализированных пищевых продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании; -маркировки упаковок с готовыми специализированными пищевыми продуктами на специальном технологическом оборудовании; -проведения технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесения полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде Умения: -подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; -оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства специализированных пищевых продуктов;

		-рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -эксплуатировать оборудование для производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -эксплуатировать оборудование для упаковки готовых специализированных пищевых продуктов в тару; -эксплуатировать оборудование для маркировки готовых специализированных пищевых продуктов; -поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства специализированных пищевых продуктов; -устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства специализированных пищевых продуктов; -поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности специализированных пищевых продуктов; -настраивать программу технологического процесса производства специализированных пищевых продуктов; -пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -вести производственный документооборот по технологическому процессу производства специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Знания: -порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве специализированных пищевых продуктов; -показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов;

		-нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов; -порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; -методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства специализированных пищевых продуктов; -правила маркировки готовых специализированных пищевых продуктов; -основы технологии производства специализированных пищевых продуктов; -основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства специализированных пищевых продуктов; -назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства специализированных пищевых продуктов; -правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства специализированных пищевых продуктов; -порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства специализированных пищевых продуктов; -специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства специализированных пищевых продуктов; -документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства специализированных пищевых продуктов

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 /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессио- нального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО					
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
					В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.008	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
					А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
			33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров

		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.008	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
					A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
			33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.008	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
					A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
			33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.008	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
					A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
			33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/02.5 Организация работы бригады поваров

					C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	33.008	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
ВД по запросу работодателя					
ПМ.07 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ВД 07 Освоение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация и подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ВД 08 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 8.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК 8.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 8.3 Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	B/01.4

				приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 8.4 Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ПМ.09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	ВД 09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	ПК 9.1 Осуществлять выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	22.005	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 9.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд локальной кухни	22.005	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ОП.10 Метрология и стандартизация			22.005	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОП.11 Бухгалтерский учет в организациях общественного питания			22.005	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
ОП.12 Основы контроля качества и безопасности продукции предприятий общественного питания			22.005	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОП.13 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			22.005	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело:**

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Формы промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен, дрф)	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, ак.ч.							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
СО	Среднее общее образование		1476	766	1454	0	0	16	24	0	0	612	792	72	0	0	0	0	0
БД	Базовые дисциплины		1100	622	1094	0	0	0	6	0	0	456	572	72	0	0	0	0	0
БД.01	Русский язык	ДЗ, Э	72	36	68				6			30	42						
БД.02	Литература	ДЗ	108	54	108							64	44						
БД.03	История	ДЗ	136	46	136							64	72						
БД.09	Обществознание	ДЗ	72	34	72									72					
БД.05	География	ДЗ	72	28	72								72						
БД.06	Иностранный язык	ДЗ	144	142	144							64	80						
БД.04	Информатика	ДЗ	144	100	144							70	74						
БД.07	Физическая культура	ДЗ	72	68	72							28	44						
БД.08	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	48	68							68							
БД.11	Физика	ДЗ	108	14	108							52	56						
БД.10	Биология	ДЗ	72	36	72								72						
БД.12	Индивидуальный проект	ДЗ	32	24	32							16	16						

ПД	Профильные дисциплины		376	144	360	0	0	16	18	0	0	156	220	0	0	0	0	0	0
ПД.01	Математика	Э	232	64	214			16	12			110	122						
ПД.02	Химия	ДЗ, Э	144	80	146				6			46	98						
ПП	Профессиональная подготовка		3636	2628	2254	1188	60	80	114	2530	1106	0	72	540	876	612	876	612	660
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		406	318	386	0	0	8	12	370	36	0	0	92	116	40	52	76	92
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	36	34	34			2		36					36				
ОГСЭ.02	История	Э	36	6	28			2	6	36				36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	120	120	120					120				28	40	20	26	18	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, 3	138	136	138					138				28	40	20	26	18	28
ОГСЭ.05	Психология общения	Э	40	10	32			2	6	40						40			
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	Дрф	36	12	34			2			36					36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		154	46	136	0	0	6	12	154	0	0	0	48	96	0	36	0	0
ЕН.01	Химия	Э	118	42	108			4	6	118				48	96				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Э	36	4	28			2	6	36							36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		700	328	638	0	0	26	36	524	176	0	18	196	172	84	126	104	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	48	20	46			2		48				48					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	72	32	64			2	6	72			18	54					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	58	18	50			2	6	58				58					
ОП.04	Организация обслуживания	Э	58	30	52				6	58					58				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	58	18	50			2	6	58					58				

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	48	10	40			2	6	48				48					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	78	58	70			2	6	78					78				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	8	34			2		36				36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	48	64			4		68							68		
ОП.10*	Метрология и стандартизация	Дрф	36	10	34			2			36				36				
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	68	44	66			2	6		68							68	
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	36	16	34			2			36						36		
ОП.14	Способы поиска работы и трудоустройства	ДЗ	36	16	34			2			36							36	
П.00	Профессиональный цикл		2376	436	1018	1368	60	78	54	1692	886	0	54	212	508	366	686	478	72
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		246	56	86	144	0	10	6	246	0	0	54	192	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	50	26	46			4		50			18	32					
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	46	34	44			2		46				46					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72			72				72			36	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72			72				72				72					
ПМ.01 ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	6						6	6				6					

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		306	120	114	180	30	4	6	270	72	0	0	0	0	112	230	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	20	32			2		36					36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	120	100	82		30	2		120					120				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36			36				36					36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108			108				72	36				108				
ПМ.02 ЭК	Экзамен по модулю	Эк	6						6	6					6				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		222	62	104	108	0	4	6	222	0	0	0	20	202	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	14	34			2		36				20	16				

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	72	48	68			2		72					72				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36			36				36					36				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72			72				72					72				
ПМ.03 Эк	Экзамен по модулю	Эк	6						6	6					6				
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		270	114	152	144	0	4	6	200	106	0	0	0	0	270	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	36	24	36			2		36						36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	120	80	120			2		84	36					120			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36			36				36						36			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72			72				36	36					72			
ПМ.04 Эк	Экзамен по модулю	Эк	6						6	6						6			

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		356	190	190	180	0	16	6	272	120	0	0	0	0	96	260	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	54	20	48			6		54						26	28		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	152	114	142			10		116	36					70	82		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72			72				72							72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72			72				36	36						72		
ПМ.05 Эк	Экзамен по модулю	Эк	6						6	6							6		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		256	104	140	144	30	8	6	112	144	0	0	0	0	0	0	256	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	134	74	104		30	8		70	36							106	
МДК.06.02	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	ДЗ	36	30	36													36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108			108				36	72							108	
ПМ.06 Эк	Экзамен по модулю	Эк	6						6	6								6	
ПМ.07	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		186	36	70	108	0	2	6	150	36	0	0	0	0	130	176	0	0

МДК.07.01	Освоение работ по профессии 16675 Повар	ДЗ	72	36	116			2		72							72		
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108			108				72	36						108		
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	Экв	6						6	6							6		
ПМ.08*	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по запросу работодателей		222	34	64	144	0	8	6	0	222	0	0	0	0	0	0	222	0
МДК.08.01	Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	ДЗ	72	34	64			8			72							72	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	144			144					144							144	
ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный	Экв	6						6		6							6	
ПМ.09*	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни по запросу работодателей		240	92	122	108	0	4	6	0	222	0	0	0	0	20	130	72	0
МДК.09.01	Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	ДЗ	50	38	48			2			50					50			
МДК.09.02	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни	ДЗ	76	54	74			2			76					76			
УП.09	Учебная практика	ДЗ	36			36					36					36			
ПП.09	Производственная практика	ДЗ	72			72					72					72			
ПМ.09 Эк	Экзамен по модулю	Эк	6						6		6					6			
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	72			72					72								72
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		180																180
Итого:			5292	3394	3690	1188	60	96	138	2530	1106	612	864	612	864	612	864	612	252

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количес тво часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОГСЭ.06 Основы бережливого производства	36	работодатель	С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности
2	ОП.10* Метрология и стандартизация	36	работодатель	С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности
3	ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	68	работодатель	С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности
4	ОП.15 Основы предпринимательской деятельности	36	работодатель	С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности
5	ОП.16 Способы поиска работы и трудоустройства	36	работодатель	С целью более углубленного изучения материала и получения обучающимися умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
6	ПП.02 Производственная практика	36	работодатель	С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки
7	ПП.03 Производственная практика	36	работодатель	С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки
8	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	работодатель	С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности
9	ПП.04 Производственная практика	36	работодатель	С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки
10	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	работодатель	С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности
11	ПП.05 Производственная практика	36	работодатель	С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки
12	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	36	работодатель	С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности
13	МДК 06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	36	работодатель	С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки

14	ПП.06 Производственная практика	72	работодатель	<i>С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки</i>
15	ПП 07 Производственная практика	36	работодатель	<i>С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки</i>
16	ПМ.08* Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по запросу работодателей ООО «Амурсталь», МУП «Комбинат школьного питания №2»	222	работодатель	<i>Увеличение объема времени на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ООО «Амурсталь», МУП «Комбинат школьного питания №2» в целях углубления знаний, умений и навыков для повышения конкурентоспособности выпускников в рамках «Профессионалитета» С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки</i>
17	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	72		
18	ПП.08 Производственная практика	144		
19	ПМ.08.ЭК Экзамен квалификационный	6		
20	ПМ.09* Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни по запросу работодателей ООО «Комбинат общественного питания»	240	работодатель	<i>Увеличение объема времени на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ООО «Комбинат общественного питания» в целях углубления знаний, умений и навыков для повышения конкурентоспособности выпускников в рамках «Профессионалитета» С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки</i>
21	МДК.09.01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	50		
22	МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни	76		
23	УП.09 Учебная практика	36		
24	ПП.09 Производственная практика	72		
25	ПМ.09 ЭМ Экзамен по модулю	6		
26	ПДП Преддипломная практика	72		
Итого		1106		

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.	ПП.01.01	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления	72	3	Заготовочный цех	Конина В.В. Таскаева О.А.

	Производственная практика. Организация и ведение процессов приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
2.	ПП.02.01 Производственная практика. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	4	Горячий цех	Кониная В.В. Таскаева О.А.
3.	ПП.03.01 Производственная практика. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	4	Холодный цех	Кониная В.В. Таскаева О.А.
4.	ПП.04.01 Производственная практика. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	5	Холодный цех	Кониная В.В. Таскаева О.А.
5.	ПП.05.01 Производственная практика. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	72	6	Кондитерский цех	Кониная В.В. Таскаева О.А. Затепакин М.П.

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
6.	ПП.06.01 Производственная практика. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	7	Администрация ресторана	Кони́на В.В. Таскаева О.А.
7.	ПП.07.01 Производственная практика. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Освоение работ по профессии 16675 Повар.	ПМ.07 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Освоение работ по профессии 16675 Повар	108	6	Доготовочные цеха	Кони́на В.В. Таскаева О.А.
8.	ПП.08.01 Производственная практика. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	ПМ.08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	144	7	Кондитерский цех	Кони́на В.В. Таскаева О.А. Затепякин М.П.,
9.	ПП.09.01 Производственная практика. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	ПМ.09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	72	6	Доготовочные цеха	Кони́на В.В. Таскаева О.А. Затепякин М.П.

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39 1/3	16 5/6	22 1/2	2/3	1/6	1/2	1		1									11	52
II	29 1/2	13 1/3	16 1/6	1 1/2	2/3	5/6	3	1	2	7	2	5						11	52
III	26 2/3	13 1/3	13 1/3	1 1/3	2/3	2/3	4	1	3	9	2	7						11	52
IV	9 2/3	9 2/3		1/3	1/3					7	7		2		2	3	2	2	26
Всего	105 1/6	53 1/6	52	3 5/6	1 5/6	2	8	2	6	23	11	12	2		2	3	2	35	182

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 специальности 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 ООО «Амурсталь», ООО «Комбинат общественного питания», МУП «Комбинат школьного питания №2», предприятиях общественного питания города при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- включает в *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, втором, третьем, четвертом курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Комбинат общественного питания», МУП «Комбинат школьного питания №2», ООО «Амурсталь», предприятиях общественного питания города 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: демонстрационного экзамена и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена, проведения защиты дипломного проекта (работы). 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;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

спортивный зал, стрелковый тир или место для стрельбы

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный 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 могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (дисциплины общеобразовательного цикла, общепрофессиональные дисциплины).

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, 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 условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста- практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста- практика в организациях,

		которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства		осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Конина В.В.	МУП «Комбинат школьного питания №2»	Специалист по питанию	20 лет
2	Поцебенко М.Ю.	ООО «ВАРИАНТ»	Повар	10 лет
3	Бочарова Е.С.	Пекарня «Машенькины пироги»,	кондитер	8 лет
4	Таскаева О.А.	ООО «Комбинат общественного питания»	директор	23 года
5	Затеякин М.П.	ООО «Амурсталь»	технолог	2 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки 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».

Расчет нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:	64870,00

1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	61682,50
2. На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	3187,50
3. Иные затраты	
Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	5127,23
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	2745,00
2. На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	807,50
3. На приобретение услуг связи	245,00
4. На приобретение транспортных услуг	245,00
5. На оплату коммунальных услуг	234,73
6. На оплату налогов	180,00
7. На приобретение прочих услуг	670,00
Рентабельность	2,77
ИТОГО:	70 000,00

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	2
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ..	26
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	64
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	95
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	119
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	150
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 16675 Повар) .	179
ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)	199
ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ	221
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	246
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	304

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа ***ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Разработчик:

Старыгина Д. Р., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

Асылханова О. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	5
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	23
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	23
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -правила составления заявок на продукты	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

	количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов -осуществлять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья -процессы организации, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из	заказом, планом работы; -осуществления контроля качества, хранения и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности -подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья -организации, ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом

	основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu); -применять различные техники порционирования (комплектowania) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения -разрабатывать, изменять ассортимент полуфабрикатов; -разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -рассчитывать количество сырья, продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	различных видов сырья в соответствии с заказом; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; -техника порционирования (комплектowania), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов -правила организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости полуфабрикатов -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими веществами, пряностями и приправами; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный	требований к безопасности -разработки ассортимента полуфабрикатов; -разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	-оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения	

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	86	56
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме ДЗ МДК.01.02 в форме ДЗ УП.01 в форме ДЗ ПП.01 в форме ДЗ ПМ.01 в форме экзамена по модулю	6	-
Всего	246	200

2.2. Структура профессионального модуля
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	50	24	20	24	-	-	6	-	-		
	МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	32	10	32	-	-	4	-	-		
	УП.01 Учебная практика	72	72								72	
	ПП.01 Производственная практика	72	72									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	246	200	30	56	-	-	10	-	6	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

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
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		50/24пр./6с.р.	
Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	10/4пр./2с.р.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №1 Составление правил адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
	Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	2	

Тема 1.2. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №3 Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	20/10пр./2с.р.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №4 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Содержание		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых	2	

	при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №5 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	Практическая работа №6 Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования.	2	
	Практическая работа №7 Составление блок-схем по приготовлению полуфабрикатов	2	
	Практическая работа №8 Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Тема 1.4. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание	14/6пр./2с.р.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	
	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	2	

	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №9 Составление последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
	Практическая работа №10 Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2	
	Практическая работа №11 Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
Дифференцированный зачет	Практическая работа №12 Маркировка сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, разделочного инвентаря и оборудования	2/2пр.	
МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		46/32пр./4с.р.	
Тема 2.1	Содержание	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень	2	

Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №1 Составить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	

Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	6/4пр./2с.р.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №2 Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	2	
	Практическая работа №3 Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Содержание	10/8пр.	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2	

	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №4 Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	
	Практическая работа №5. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных	2	

	поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	8/6пр. 2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4

	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическая работа №6 Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	6	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	2/2пр.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа №7 Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10/8пр./2с.р.	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №8 Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Способы приготовления кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическая работа №9 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка словаря иностранных терминов	2	

Дифференцированный зачет	Практическая работа №10 Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2/2пр.	
УП.01 Учебная практика		72	
2 семестр	Виды работ:	36	
	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.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
	3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
	4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	
	5. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	

	6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
3 семестр	Виды работ:	36	
	7. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	8. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
	9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
	10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	
	11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	

ПП.01 Производственная практика		72	
3 семестр	Виды работ:		
	1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
	3. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	6	
	4. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	6	
	5. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6	
	6. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6	
	7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6	
	8. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
	9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	
	10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	

	11. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
	12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	6	
Промежуточная аттестация. Экзамен по ПМ.01		6	
Итого:		246	
теоретическое обучение		30	
практические занятия		56	
самостоятельная работа		10	
учебная практика		72	
производственная практика		72	
консультация		-	
экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организации хранения и контроля запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.
2. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

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

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

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. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, 09-10	– организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике;
ПК 1.2 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3 ОК 01-07, 09-10	– проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.01.01, МДК.01.02 Экзамен по ПМ.01
ПК 1.4 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

**Рабочая программа
профессионального модуля**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Разработчик:

Старыгина Д. Р., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС
Асылханова О. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ..</i>	29
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	29
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	36
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	37
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	38
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	55
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	55
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	55
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	57

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1. ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-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; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями;

	требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	инструкциями и регламентами	-контроля хранения и расхода продуктов
ПК 2.2. ОК 01-10	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.3. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	-приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции с

	-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.4. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос,	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности

	хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.5. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

		горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 2.6. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.7. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи

	подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.8. ОК 01-10	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	-разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -правила разработки и адаптации рецептур	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПП.02 добавлено 72 часа за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

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	144	84
Курсовая работа (проект)	30*	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме ДЗ МДК.02.02 в форме ДЗ УП.02 в форме ДЗ ПП.02 в форме ДЗ ПМ.02 в форме экзамена по модулю	6	-
Всего	342	264

Примечание:

* - входят в число учебных занятий

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 2.1-2.8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	20	12	20	-	-	4	-	-		
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	64	18	64		30	8	-	-		
	УП.02.01 Учебная практика	36	36								36	
	ПП.02.01 Производственная практика	144	144									144
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	342	264	30	50	34	30	12	-	6	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/20пр./4с.р.	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	7/4пр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2	
	Практическое занятие. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем);</i>	1	

	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	7/4пр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2	
	Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Решение ситуационных задач.</i>	1	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	10/8пр.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие. Составление технологических карт	4	
	Практическое занятие. Составление акта проработки блюд.	4	

Тема 1.4.	Содержание	10/4пр./2с.р.	
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие. Схематично изобразить размещение оборудования в горячем цехе;	2	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Практическое занятие. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.	2	

	3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
Дифференцированный зачет по МДК.02.01 (комплексный с МДК.02.02)	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции;	2/2пр.	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	24/20пр./2с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. С учетом современных методов приготовления супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/8	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: прозрачные супы. Разработка нормативной документации: гарниры к прозрачным супам.	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: супы-пюре. крем-супы	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: супы региональной кухни.	2	
	Практическое занятие. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, технологической схемы, калькуляционной карты)	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	

	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	10/8пр.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: соусов на муке и яично-масляных. Разработка нормативной документации: соусов овощных и сырных.	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Практическое занятие. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	
	Практическое занятие. Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
Тема 2.3.	Содержание	4/2пр.	ОК 01-10

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	14/8пр./2с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых	2	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	1	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	9/6пр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки.	2	

	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	1	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	9/6пр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок (из рыбы отварной в бульоне и на пару, и рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы жареной с подбором соуса и гарнира; из рыбы тушеной с подбором соуса и гарнира; из рыбы запечённой с подбором соуса и гарнира; из моллюсков и ракообразных с подбором соуса и гарнира)	2	
	Практическое занятие. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	1	

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формирования, обвязывания перед тепловой обработкой	9/6пр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из мяса и субпродуктов	6	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	4	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	1	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/6пр./1с.р.	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из овощей, фруктов, ягод сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из овощей, фруктов, ягод сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из овощей, фруктов, ягод в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из овощей, фруктов, ягод. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/6пр./1с.р.	

		В том числе практических и лабораторных занятий	6	
		Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из птицы, дичи и кролика	2	
		Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	1	
Курсовая (проект)	работа	Тематика занятий: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. 2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	30	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

	7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), 9. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 10. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 11. Защита курсовой работы.		
Дифференцированный зачет (комплексный с МДК.02.01)		2/2пр.	
УП.02	Учебная	Виды работ:	
практика			
5 семестр	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 сложного ассортимента. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального	36	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

	расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
ПП.02 Производственная практика 6 семестр	Виды работ: 1. Общая характеристика предприятия. 2. Производственные цеха предприятия 3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 6. 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. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 8. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 10. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	144	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

	11. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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. 12. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14. 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.). 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 16. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 19. Разработка нового (или доработка) ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Изучить перспективные направления в приготовлении горячих блюд и закусок. 21. Провести анализ ассортимента горячих блюд и закусок на предприятии. 22. Внести предложение по расширению ассортимента. 23. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо.		

	24.Составить схематичный план горячего цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.		
Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена по модулю		6	
Всего по ПМ.02		342	

2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по ПМ.02 является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276502> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

3. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1323528> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

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

16. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
21. 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.
22. 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, 10с.
23. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].
25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
27. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 01-10	Умеет: -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям Знает: -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; - правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Владеет навыками: -организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02
ПК 2.2. ОК 01-10	Умеет: -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;

	подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знает: -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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Владеет навыками: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	- заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02
ПК 2.3. ОК 01-10	Умеет: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знает:	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Владеет навыками: -приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02
ПК 2.4. ОК 01-10	Умеет: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знает: -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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Владеет навыками: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	
ПК 2.5. ОК 01-10	Умеет: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знает: -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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Владеет навыками: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	
ПК 2.6. ОК 01-10	Умеет: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знает: -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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Владеет навыками: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	
ПК 2.7. ОК 01-10	Умеет: -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знает: -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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Владеет навыками: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	
ПК 2.8. ОК 01-10	Умеет: -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знает: -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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -правила разработки и адаптации рецептов Владеет навыками: -разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	

**Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа
профессионального модуля**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:

Демакова Д. С., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

Асылханова О. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	68
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>68</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>68</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	74
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>74</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>75</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>77</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	86
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>86</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>86</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	87

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-11	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в

	требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	приготовлении холодной кулинарной продукции; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	-приготовления различными методами холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки и изменения ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канapé, холодных закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канapé, холодных закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом

ОК 01-11	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	поддачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

	и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности

			готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПП.03.01 добавлено 36 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

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	102	62
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме комплексного дифференцированного зачета МДК.03.02 в форме комплексного дифференцированного зачета УП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	6	-
Всего	258	206

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-11 ПК 3.1-3.7	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	14	20	14	-	-	2	-	-	-	-
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	48	20	48			4				
	УП.03.01 Учебная практика	36	36								36	
	ПП.03.01 Производственная практика	108	108									108
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	258	206	40	26	36	-	6	-	6	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
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/14пр./2с.р.	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	14/8пр./2с.р.	ОК 01-11, ПК 3.1
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №1 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса	2	
	Практическая работа №2 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом правил сочетаемости	2	
	Практическая работа №3 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов	2	
	Практическая работа №4 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением выхода, использования сезонных, региональных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	2	

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6	ОК 01-11, ПК 3.1
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
Итого 3 семестр:		20	
<i>теоретическое обучение</i>		10	
<i>практические занятия</i>		8	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	16/6пр.	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 5	2	

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	Практическая работа № 6 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
Дифференцированный зачет по МДК.03.01 комплексный с МДК.03.02	Практическая работа №7 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	
Итого 4 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i>		16 10 6	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	4	ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.7
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2	
	2. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа № 1 1. Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок	2	
	Практическая работа № 2 1. Составление технологических карт	2	

	Практическое занятие №3 «Приготовление, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	6	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	6	ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.7
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа № 4 1. Адаптация рецептур салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
	Практическая работа № 5 1. Составление технологических карт. Составление калькуляционных карт	2	
	Практическое занятие №6 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)»	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	1. Составление технологических карт на салаты сложного приготовления		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	10/6пр./2с.р.	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №7 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни»	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из	Содержание	12/8пр.	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.7

рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 8 1. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
	Практическое занятие №9 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента»	6	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	18/14пр.	ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.6, ПК 3.7
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Практическое занятие №10	6	

	«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса и мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»		
	Практическое занятие №11 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы и дичи, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	6	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по МДК.03.01 и МДК.03.02	Практическая работа № 12 1. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
УП.03.01 Учебная практика 4 семестр	Виды работ:	36	
	1. Ознакомление с организацией рабочих мест в холодном цехе, оборудованием, инвентарем, различными приспособлениями, посудой и их назначением. Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе в цехе.	6	ОК 01-11, ПК 3.1 -ПК 3.7
	2. Овладение навыками технологического процесса при приготовлении мясного и рыбного желе. Овладение навыками технологического процесса приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Овладение навыками технологического процесса приготовления салатов: мясного, столичного, рыбного	6	
	3. Овладение навыками технологического процесса приготовления винегретов. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из овощей. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов.	6	

	4. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из рыбных гастрономических товаров. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из сельди. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
	5. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных закусок из колбасных изделий, копченостей, вареных мясных продуктов. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд из яиц, закусок из сыра, бутербродов.	6	
	6. Овладение навыками технологического процесса приготовления мяса заливного, способов приготовления, оформление. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы.	6	
ПП.03.01 Производственная практика 4 семестр	Виды работ:	108	
	1. Характеристика предприятия. Работа складских помещений, условия хранения продуктов.	6	ОК 01-11, ПК 3.1 -ПК 3.7
	2. Изучение инструкций по технике безопасности на рабочем месте, при обслуживании оборудования. Производственная санитария.	6	
	3. Организация работы холодного цеха.	6	
	4. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6	
	5. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.	6	
	6. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.	6	
	7. Приготовление, оформление закусочных бутербродов.	6	
	8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей:	6	
	9. Приготовление, оформление и отпуск салатов вареных овощей:	6	
	10. Приготовление, оформление и отпуск салатов - коктейлей	6	
	11. Приготовление, оформление и отпуск винегретов: овощного, с сельдью, с мясом.	6	
	12. Приготовление, оформление и отпуск холодных рыбных блюд и закусок: рубленая сельдь, килька, хамса с луком, рыба под маринадом	6	
	13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса: мясного ассорти, паштета из печени, студня	6	

	14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из домашней птицы: куриное филе, заливное из курицы	6	
	15. Приготовление сложных холодных соусов	6	
	16. Приготовление салатов и закусок зарубежной кухни	6	
	17. Приготовление сложных холодных соусов зарубежной кухни	6	
	18. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок.	6	
Промежуточная аттестация по ПМ.03 в форме экзамена по модулю		6	
Итого по ПМ.03:		258	
<i>теоретическое обучение</i>		40	
<i>практические занятия</i>		62	
<i>самостоятельная работа</i>		6	
<i>учебная практика</i>		36	
<i>производственная практика</i>		108	
<i>консультация</i>		-	
<i>экзамен</i>		6	
Всего:		258	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 374. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-30345-0. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/977586> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

2. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. — ISBN 978-5-16-017889-9. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1895448> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276494> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск : РИПО, 2021. — 570 с., [32] л. ил. — ISBN 978-985-7253-73-9. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. — ISBN 978-5-16-017757-1. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2025). — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 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. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. 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.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Обучающийся умеет: подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов
	соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проводит маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Обучающийся умеет: приготавливать, непродолжительно хранить холодные соусы, заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения

и обслуживания	форм холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ	практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	установленным нормативам; выполняет презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Обучающийся умеет приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдать способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливать рабочие места; соблюдать температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка

	выявляет дефекты и определяет способы их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.4. Осуществлять	Обучающийся умеет: приготавливать, творчески оформлять и	экзамен, экспертное
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготавливать к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливает рабочие места; соблюдает температурный режим; соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты

	соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Обучающийся умеет приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения

потребителей, видов и форм обслуживания	сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Обучающийся умеет приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает температурный режим при подготовке; подготовка рабочих мест;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
	соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их	оценка выполнения

	устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентацию блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	«профессиональн ых диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиональног о мастерства (при участии)
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Обучающийся умеет разрабатывать, адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливает рабочие места; соблюдает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности; соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; выполняет презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональн ых диктантов»

	соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; -адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

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	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

иностранном языках.		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**Рабочая программа
профессионального модуля**

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа ***ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

.

Разработчик:

Демакова Д. С., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	100
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>100</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>100</i>
1.3 <i>Обоснование часов вариативной части</i>	<i>102</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	102
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>102</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>103</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>104</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	117
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>117</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>117</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	118

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать качество сырья, продуктов и	- 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, требования к качеству, условия и сроки	- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности

	материалов и соответствие их технологическим требованиям - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	продуктов, полуфабрикатов, -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - контроля хранения и расхода продуктов - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В МДК.04.02 добавлено 70 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В ПП.04.01 добавлено 36 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

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	150	98
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.04.01 в форме комплексного диф зачета</i> <i>МДК.04.02 в форме комплексного диф зачета</i> <i>УП.04.01 в форме диф зачета</i> <i>ПП.04 в форме диф зачета</i> <i>ПМ.04 в форме экзамена по модулю</i>	6	-
Всего	306	242

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	10	24	10	-	-	2	-	-		
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	120	88	28	88	-	-	4	-	-		
	УП.04 Учебная практика	36	36								36	
	ПП.04 Производственная практика	108	108									108
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	306	242	52	62	36	-	6	-	6	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
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36/10пр./2с.р.	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	11/4пр./1с.р.	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6
	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	<i>Практическое занятие.</i> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур напитков сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости,	2	

	взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания.		1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	9/2пр./1с.р.	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Современные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	

	Комбинирование различных способов приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Итого 4 семестр:		20	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6
<i>теоретическое обучение</i>		12	
<i>практические занятия</i>		6	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Содержание	14/4пр.	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	

подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос, особенности подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	<i>Практическое занятие.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Дифференцированный зачет по МДК.02.01 (комплексный с МДК.02.02) (теоретическое занятие)		2	
Итого 5 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i>		16 12 4 -	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		28/88пр./4с.р.	
Тема 2.1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	8	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели; панакоты, бланманже, парфе; щербета, мороженого, гранита).	2	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами; холодного суфле, замороженного суфле, террина)	2	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	

	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	32	
	<i>Практическое занятие.</i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (крема, крема-брюле, крема-карамели)	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (панакоты, бланманже, парфе)	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (щербета, мороженого, гранита).	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (тирамису, чизкейк, мешочков и корзиночек фило с фруктами)	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (холодного суфле, замороженного суфле, террина)	4	
	<i>Практическое занятие.</i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса)	4	

	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	4	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, террина, парфе, щербета, мороженого, гранита, бланманже)	6	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета и корзиночек фило с фруктами, торта из замороженного мусса).	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Тема 2.2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	10	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога; пудинга, кекса с глазурью).	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (фондана, брауни).	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю; десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	2	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для	2	

	отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	32	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (пудинга, кекса с глазурью).	4	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (фондана, брауни).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	4	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие соусы (сабайон, шоколадный) для горячих десертов.	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	4	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	

	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации напитков сложного ассортимента	Содержание	34/22пр./2с.р.	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6
	Организация работы бариста и бармена. Виды и предназначение посуды.	2	
	Классификация и краткая характеристика напитков сложного ассортимента. Пищевая ценность напитков сложного ассортимента. Требования к качеству.	2	
	Правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи напитков сложного ассортимента. Сочетание напитков, в том числе алкогольных с изделиями и десертами, а также с блюдами и закусками.	4	

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады; компоты, кисели) (холодные чай и кофе, морсы, квас).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (чай: красный цитрусовый чай, облепиховый чай и т.д.) (кофе: латте, капучино, мокко и т.д.)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (какао, взбитое молоко с сиропом, сбитень) (шоколад: острый горячий шоколад, белый горячий шоколад с тыквой и т.д.)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (безалкогольные мохито, фраппе) (коктейли, смузи) (безалкогольный глинтвейн, пунши, взвар и т.д.)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (Мохито, Оазис, Пина Колада, Апероль Шприц, Манхэттен, Дайкири, Текила Санрайз, Лонг Айленд и т.д.)	2	

	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Дифференцированный зачет по МДК.02.02 (комплексный с МДК.02.01) (практическое занятие)		2/2пр.	
УП.04 Учебная практика	Виды работ:		
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, организация хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	36	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6

	3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
ПП.04 Производственная практика	Виды работ: 1. Характеристика предприятия. 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). Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. 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.	108	ОК 01-11 ПК 4.1-4.6

	5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Разработка ассортимента холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 9. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 10. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 13. 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.).		

	14. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 16. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 17. Организация работы цеха для изготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 18. Правила проведения бракеража готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Промежуточная аттестация по ПМ.04 в форме экзамена по модулю		6	
Всего по ПМ.04		306	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебник / С.В. Ермилова, Е.Н. Соколова. – Москва: Изд-во Академия, 2020- 98с.

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

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

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

9. 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.

10. 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.

11. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-11 ПК 4.1-4.6	Умеет: - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:

	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям Знает: - 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков Владеет навыками: - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - контроля хранения и расхода продуктов - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	

**Рабочая программа
профессионального модуля**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля ***ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Разработчик:

Асылханова О. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС
Демакова Д. С., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	124
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>124</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>124</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>129</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	129
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>129</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>130</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>131</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	145
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>145</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>145</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	146

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

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
ПК 5.1 ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-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; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в	-организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия

	количеству и качеству, в соответствии с заказом; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 5.2 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-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; -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;	-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.

		-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

ПК 5.4 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 5.5 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	-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; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 5.6 ОК 01-10	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении хлебобулочных,	-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В МДК.05.02 добавлено 84 часа за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В ПП.05 добавлено 36 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

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	190	134
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.05.01 в форме комплексного диф. зачета МДК.05.02 в форме комплексного диф. зачета УП.05 в форме дифференцированного зачета ПП.05 в форме дифференцированного зачета ПМ.05 в форме экзамена по модулю	6	-
Всего	386	314

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 5.1-5.6	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54	20	28	20	-	-	6	-	-	-	-
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	152	114	28	114	-	-	10	-	-	-	-
	УП.05 Учебная практика	72	72								72	
	ПП.05 Производственная практика	108	108									108
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	392	314	56	86	48	-	16	-	6	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		54	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	20/8пр./4с.р.	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	2	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4	

	В том числе самостоятельная работа 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.	4	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	
	Профессиональный словарь кондитера.	2	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
Итого 6 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i>		28 16 8 4	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8/4пр.	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	<i>Практическое занятие.</i> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	14/4пр./2с.р.	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач	4	
	В том числе самостоятельная работа 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.	2	
Дифференцированный зачет (комплексный с МДК.05.02)		4/4пр.	
Итого 7 семестр:		26	
теоретическое обучение		12	
практические занятия		12	
самостоятельная работа		2	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		152	
Тема 2.1.	Содержание	50/42пр./2с.р.	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
Отделочные полуфабрикаты, начинки,	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	

используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Карамель: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Новые виды отделочных полуфабрикатов (бинекс, фондант, кандир и др.), их краткая характеристика и использование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	42	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для отделочных полуфабрикатов, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие. Аппаратурно-технологическая схема производства карамельной массы и сиропов.	2	
	Практическое занятие. Схема приготовления помадной массы.	2	
	Практическое занятие. Поточно-механизированная линия производства мармелада.	2	
	Практическое занятие. Схема непрерывного производства фруктово-грильяжной массы.	2	

	<i>Практическое занятие.</i> Технологическая схема производства фруктово-ягодного пюре.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Технологическая схема производства сбивных кондитерских масс типа пастилы и зефира.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема переработки тертого какао в какао-масло и какао-порошок. Схема производства шоколадной массы.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Аппаратурно-технологическая схема производства пралиновых масс.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная).	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема марципана (сырцовый, заварной).	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических карт.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Составление кроссворда по теме: Отделочные полуфабрикаты, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<i>Практическое занятие..</i> Приготовление помады и карамели, оценка качества. Выполнение украшений из карамельной массы. Приготовление посыпки трюфельной, нонпарель.	6	
	<i>Практическое занятие..</i> Приготовление мармелада, оценка качества. Приготовление крема сливочного, «Шарлотт», «Гляссе». Приготовление глазурей.	6	
	В том числе самостоятельная работа 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.	2	

	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.		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	42/28пр./4с.р.	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	4	
	Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа. Разработка нормативной документации для хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	2	
	Практическое занятие. Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке	2	
	Практическое занятие. Решение задач о припеке и упеке. Выход готовых изделий.	2	
	Практическое занятие. Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной).	2	
	Практическое занятие. Расчет производственной рецептуры «Роголик с маком».	2	
	Практическое занятие. Расчет количества воды необходимого для замеса теста заданной влажности.	2	

	Практическое занятие. Составить таблицу: Виды дефектов изделий из дрожжевого теста, причины возникновения, меры предупреждения и устранения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по теме: Хлебобулочные изделия сложного приготовления.	2	
Итого 6 семестр:		28	
<i>теоретическое обучение</i>		16	
<i>практические занятия</i>		44	
<i>лабораторные работы</i>		12	
<i>самостоятельная работа</i>		4	
	Практическое занятие. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	Практическое занятие. Приготовление и оформление праздничного хлеба.	6	
	В том числе самостоятельная работа 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.	2	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	32/22пр./2с.р.	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», «Фило, Кора», сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для различных видов теста	2	
	Практическое занятие. Разработка технологических схем: различных вариаций теста	2	
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	Практическое занятие. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие. Составление кроссворда по теме: виды теста.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	

	В том числе самостоятельная работа 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.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	26/20пр./2с.р.	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецепттуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для приготовления пирожных и тортов из различных видов теста	2	
	Практическое занятие. Техника лепки. Как слепить пирожное, торт и конфеты.	2	

	Практическое занятие. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления пирожных и тортов.	2	
	Практическое занятие. Составление кроссворда по теме: пирожные и торты сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	В том числе самостоятельная работа 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.	2	
Дифференцированный зачет (комплексный с МДК.05.01)		2/2пр.	

УП.05 Учебная практика (7 семестр) Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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. 5. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. 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).	72	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10

11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
ПП.05 Производственная практика (7 семестр) Виды работ: 1. Общая характеристика предприятия. 2. Производственные цеха предприятия 3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 6. 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. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 8. 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. 9. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 10. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 12. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	108	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10

13. 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 14. Изучить перспективные направления в приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 15. Провести анализ ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятии. 16. Внести предложение по расширению ассортимента. 17. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо. 18. Составить схематичный план мучного и/или кондитерского цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.		
Промежуточная аттестация	6	
Всего по ПМ.05	392	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. -10-е изд., стер. - Москва: Изд-во Академия, 2020. - 304с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 5-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2020. -384с

3. Кузнецова А.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 10-е изд., стер. –Москва.: Изд-во Академия, 2020-400с.

4. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

5. Цыганова Т.В. Технология и организация приготовления хлебобулочных изделий: учебник для сред. проф. образования- 2-е изд., испр. / Т.В. Цыганова. – Москва.: Изд-во Академия, 2020-448с.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. www.pitportal.ru- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

2. www.100menu.ru - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-10 ПК 5.1	Умеет: -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям Знает: -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; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты Владеет навыками: -организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 5.2 ОК 01-10	Умеет: -осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов Знает: -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; -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Владеет навыками: -приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.3 ОК 01-10	Умеет: -осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности Знает: -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; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Владеет навыками: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	- практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.4 ОК 01-10	Умеет: -осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;

	- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности Знает: - 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; - рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий Владеет навыками: - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов.	- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.5 ОК 01-10	Умеет: - осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности Знает: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента Владеет навыками: -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	- заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.6 ОК 01-10	Умеет: -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности Знает: -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептов Владеет навыками: -разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Приложение 1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля ***ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Разработчик:

Беликова Т. Н., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	155
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>155</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>155</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	162
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>162</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>163</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>164</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	178
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>178</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>178</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	179

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы с добавлением цифрового модуля МДК.06.02 по запросу работодателя за счет вариативных часов программы по специальности.

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации; – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную 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; – основные этапы разработки и реализации проекта	-
ОК.04	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива; – психологические особенности личности	-

ОК.05	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	– правила оформления документов; – правила построения устных сообщений; – особенности, социального и культурного контекста	-
ОК.06	– проявлять гражданско-патриотическую позицию; – демонстрировать осознанное поведение; – описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	– сущность гражданско-патриотической позиции; – традиционных общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы бережливого производства; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК.09	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	– современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК.10	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	– 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	– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов	-разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; -разработки различных видов меню; -адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с	-организовывать рабочие места различных зон кухни; -планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными	--нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;	-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

другими подразделениями	подразделениями организации питания; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения	-осуществления координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	-организовывать рабочие места различных зон кухни; -оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

	-организовывать документооборот	-основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -методы контроля возможных хищений запасов; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; -процедуры и правила инвентаризации запасов	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала;	-организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

		-методы контроля возможных хищений запасов; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -процедуры и правила инвентаризации запасов; -ведения учета и составления товарных отчетов	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -организовывать рабочие места различных зон кухни; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -способы и формы инструктирования персонала; -виды, формы и методы мотивации персонала	-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК 6.6 Применение цифровых технологий в профессиональной деятельности	-настраивать данные в системе автоматизации -выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации -оформлять документацию в системе автоматизации	-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции -цифровые инструменты в профессиональной деятельности	-работы в системе автоматизации iiko; -оформления документации в системе автоматизации

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	134	68
Курсовая работа (проект)	30*	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.06.01 в форме ДЗ</i> <i>ПП.06 в форме ДЗ</i> <i>ПМ.06 в форме экзамена по модулю</i>	6	-
Всего	284	212

Примечание:

* - входят в число учебных занятий

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 6.1-6.6	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	134	68	28	68	-	30	8	-	-		
	ПП.06 Производственная практика	144	144									144
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	284	212	28	68	-	30	8	-	6	-	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		134/68пр./8с.р.	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		96/64пр./8с.р.	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	10/6пр.	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.	2	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания). Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №1 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений предприятий питания различного типа, специализации, способов реализации продукции (с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных)	2	
	Практическая работа №2 Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания).	2	

	Практическая работа №3 Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	16/10пр./2с.р.	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.	2	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа №4 Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню.	2	
	Практическая работа №5 Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

	Практическая работа №6 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	Практическая работа №7 Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей	2	
	Практическая работа №8 Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	16/10пр./2с.р.	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.	2	
	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Материальная ответственность за сохранность	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа №9 Материально-техническое обеспечение организации питания.	2	

	Практическая работа №10 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	Практическая работа №11 Правила проведения инвентаризации товаров.	2	
	Практическая работа №12 Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	
	Практическая работа №13 Разработка предложений по предотвращению возможных хищений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ основных типов организаций питания. Разработка структуры конкретной организации питания. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	16/12пр.	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия.	2	
	Отбор работников и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников на соответствие профессиональным стандартам	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа №14 Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	
	Практическая работа №15 Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	2	
	Практическая работа №16 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2	
	Практическая работа №17 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	Практическая работа №18 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	Практическая работа №19 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	12/8пр./2с.р.	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №20 Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	2	
	Практическая работа №21 Планирование производственного задания (программы).	2	
	Практическая работа №22 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
	Практическая работа №23 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.	2	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	20/16пр.	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот (виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам), производительность труда (факторы роста). Методика расчета основных производственных показателей	2	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическая работа №24 Расчет производственной мощности	2	
	Практическая работа №25 Расчет товарооборота	2	
	Практическая работа №26 Расчет производительности труда	2	
	Практическая работа №27 Составление калькуляционной карты на блюдо (по заданию)	2	
	Практическая работа №28 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	Практическая работа №29 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	
	Практическая работа №30 Оформление документов: дневного заборного листа	2	
	Практическая работа №31 Разработка нормативно-технологической документации	2	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	6/2пр./2с.р.	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №32 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение «Справочника руководителя».	2	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8/4пр.	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	2	ПК 6.4-6.5 ОК 01-07, 09-10
	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль. Отбор проб для лабораторных исследований готовой кулинарной и кондитерской продукции. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2	
Тема 2.2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	6/4пр.	ПК 6.4-6.5 ОК 01-07, 09-10
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы обучения на рабочем месте. Виды инструктажей Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила проведения, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №33 Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2/2пр	
Курсовая работа (проект)		30	ПК 6.1-6.5 ОК 01-07, 09-10
1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения		2	
2. Разработка характеристики исследуемой организации питания		4	
3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания		2	
4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений		2	
5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)		2	
6. Разработка расчетного плана-меню		4	
7. Расчет основных производственных показателей		4	
8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам		4	
9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)		4	
10. Заключение		2	
ПП.06 Производственная практика (8 семестр)	Виды работ:	144	ПК 6.1-6.6 ОК 01-07, 09-10
	Ознакомление с Уставом организации питания.	6	
	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	6	
	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	6	
	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6	

	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	6	
	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	6	
	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6	
	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Роль программы iiko в работе: занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.	6	
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	6	
	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	6	
	Разработка различных видов меню.	6	
	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	6	
	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6	
	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6	
	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов Регистрация официанта в iiko, расстановка столов, расчёт посетителей.	6	

	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	6	
	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6	
	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	6	
	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	6	
	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	6	
	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	6	
	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	6	
	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	6	

	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.		
	Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	6	
Промежуточная аттестация по ПМ.06 (экзамен по модулю)		6	
Всего по ПМ.06		284	

Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.

23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бычков, В. П. Управление персоналом : учебное пособие / под ред. В. П. Бычкова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 237 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005305-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215349> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1044004> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Управление персоналом : учебник / И.Б. Дуракова, Л.П. Волкова, Е.Н. Кобцева ; под ред. И.Б. Дураковой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 570 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003563-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1939110> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141778> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911262> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

4. Руководство пользователя iikoOffice.
5. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
6. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
7. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
8. <http://www.creative-chef.ru/>
9. <http://www.gastromag.ru/>
10. <http://www.horeca.ru/>
11. <http://novikovgroup.ru/>
12. <http://www.cafemumu.ru/>
13. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
14. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
15. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
16. <http://www.aup.ru/books/m21/>
17. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. ОК 1-7,9-10	– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела; – выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по производственной практике;

	продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
<i>ПК 6.2. ОК 1-7,9-10</i>	– выполняет текущее планирование; – координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – составляет график работы персонала с учетом потребности организации питания; – распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады; – регулирует конфликтные ситуации, мотивацию персонала на качество выполнения работ; – предупреждает факты хищений и другие случаи нарушения трудовой дисциплины; – проводит расчеты и стимулирование выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; – оформляет учетно-отчетной документации	- практических заданий на диф. зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
<i>ПК 6.3. ОК 1-7,9-10</i>	– выполняет обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; – контролирует хранение и расход запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; – обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов; – подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; – проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
<i>ПК 6.4. ОК 1-7,9-10</i>	– выполняет соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; – соблюдает требования безопасности; оценку качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – проводит бракераж; – ведет документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	

<i>ПК 6.5.</i> <i>ОК 1-7,9-10</i>	– выполняет инструктирование подчиненного персонала; – проверяет оценку уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы; – составляет программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; – подбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; – проводит обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; – проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания – оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	
<i>ПК.6.6</i> <i>ОК 1-7,9-10</i>	– умеет быстро и оперативно использовать систему автоматизации iiko.	

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(Освоение работ по профессии 16675 Повар)

Рабочая программа **ПМ.07 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар)** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:

Демакова Д. С., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

Асылханова О. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	185
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	<i>185</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>185</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	189
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>189</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>190</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>191</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	198
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>198</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>198</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	199

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 16675 Повар)

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Освоение работ по профессии 16675 Повар.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. ОК 01-11	-проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -использовать посудомоечные машины; -чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; -упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; -прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	-назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; -признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -принципы системы анализа рисков	-подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; -оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

	-разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; -проводить обучение помощника повара на рабочем месте; -оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания; -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; -правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; -процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;	-составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

		-технологии наставничества и обучения на рабочих местах	
ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация и подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ОК 01-11	-проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; -выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; -производить обработку овощей, фруктов и грибов; -нарезать и формовать овощи и грибы; -подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; -готовить блюда и гарниры из овощей; -готовить каши и гарниры из круп;	-технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; -рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; -правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; -правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; -методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; -пищевая ценность различных видов	-подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий; -упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; -отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; -разработки рецептов блюд, напитков и

	-готовить блюда из яиц; -готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; -готовить блюда из бобовых; -готовить блюда из рыбы; -готовить блюда из морепродуктов; -готовить блюда из мяса и мясных продуктов; -готовить блюда из домашней птицы; -готовить мучные блюда; -готовить горячие напитки; -готовить сладкие блюда; -проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; -порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; -пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); -принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; -составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными	продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -технологии в молекулярной кухне; -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; -виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; -правила эксплуатации кухонных роботов; -принципы ХАССП в организациях общественного питания; -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	кулинарных изделий

	ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур; -использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; -производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий		

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	116	76
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	180	180
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.07.01 в форме диф. зачета ПП.07 в форме диф. зачета ПМ.07 в форме квалификационного экзамена	6	-
Всего	306	256

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-11 ПК 7.1-7.2	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар	120	76	40	76		-	4	-	-	-	-
	ПП.07 Производственная практика	180	180									180
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	306	256	40	76	-	-	4	-	6	-	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, формированию которых способствует элемент программы
МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар		120/76пр./4с.р.	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов приготовление п/ф	Содержание	8/4пр./2с.р.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Общие требования к обработке овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №1 1. Расчет массы отходов, брутто, нетто	2	
	Практическая работа №2 1. Расчет массы отходов, брутто, нетто	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»; «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации». Написание докладов и рефератов. Подготовка презентаций	2	
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	8/6пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 3 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы	2	
	Практическая работа № 4 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы	2	
	Практическая работа № 5 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы, нерыбного водного сырья	2	

Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	Содержание	12/6пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1.Кулинарный разруб туш говядины. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф. из говядины.	2	
	2.Кулинарный разруб туш свинины, баранины Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф. из свинины, баранины.	2	
	3.Обработка птицы и дичи. Приготовление п/ф из птицы и дичи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 6 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	2	
	Практическая работа № 7 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	2	
Тема 1.4 Приготовление супов	Практическая работа №8 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из птицы и дичи	2	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	Содержание	6	
	1. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.	2	
	2. Приготовление заправочных супов.	2	
	3. Приготовление молочных, сладких, холодных, национальных супов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическая работа № 9 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона	2	
	Практическая работа № 10 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона	2	
	Практическая работа №11 «Супы»	6	
Тема 1.5 Приготовление соусов	Практическая работа №12 «Супы»м	6	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	Содержание	8/4пр.	
	1. Приготовление красных и белых соусов и их производных. Требование к качеству соусов и сроки их хранения.	2	

	2. Соусы в современной ресторанной кухне	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 13 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	2	
	Практическая работа № 14 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	2	
ПП.07.01 Производственная практика (5 семестр) Виды работ:		72	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		6	
2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		6	
3. Технология подготовки сырья и приготовление супов		6	
4. Технология подготовки сырья и приготовление соусов		6	
5. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		6	
6. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов		6	
7. Приготовление блюд из мяса.		6	
8. Приготовление блюд из домашней птицы.		6	
9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		6	
10. Приготовление сладких блюд.		6	
11. Приготовление горячих и холодных напитков.		6	
12. Приготовление диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий.		6	

Тема 1.6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание	4/2пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Изменение при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каша. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Условие и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 15 1. Определение массы закладки сырья для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
Тема 1.7 Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание	4/2пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 16 1. Приготовление блюд из яиц и творога	2	
Тема 1.8 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	8/6пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №17 «Блюда из овощей»	6	
Тема 1.9	Содержание	8/6пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Приготовление фаршей для изделий из теста. Приготовление теста и изделий из него	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	

Приготовление теста и изделий из него	Практическая работа №18 ««Блюда из теста»»	6	
Тема 1.10 Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из нерыбного водного сырья	Содержание	10/8пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Приготовление горячих блюд из рыбы, котлетной рыбной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 19 1. Определение массы закладки сырья для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	Практическая работа №20 «Блюда из рыбы»	6	
Тема 1.11 Приготовление мясных горячих блюд. Блюд из мясных субпродуктов, птицы и дичи	Содержание	10/8пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, дичи, из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 21 1. Определение массы закладки сырья для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов	2	
	Практическая работа №22 «Блюда из мяса»	6	
Тема 1.12 Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание	4/2пр.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Значение холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок. Требование к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 23 1. Определение выхода холодных блюд и закусок	2	
Тема 1.13 Приготовление сладких блюд,	Содержание	8/4пр	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Приготовление сладких блюд. Требования к качеству.	2	
	2. Приготовление холодных и горячих напитков. Требования к качеству.	2	

холодных и горячих напитков.	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 24 1. Определение массы закладки сырья для приготовления сладких блюд	2	
	Практическая работа № 25 2. Определение массы закладки сырья для приготовления холодных и горячих напитков, коктейлей	2	
Тема 1.14 Основы диетического питания	Содержание	5/1пр./2с.р.	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
	1. Характеристика диет. Правильное питание. Приготовление блюд лечебного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление диет для групп заболеваний	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическая работа № 26 1. Расчеты для диетического питания.	1	
Дифференцированный зачет		1/1пр	
ПП.07.01 Производственная практика (6 семестр)		108	ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2
Виды работ:			
1. Ознакомление с предприятием. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		6	
2. Обработка рыбы		6	
3. Обработка мяса		6	
4. Обработка птицы		6	
5. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции русской кухни.		6	
6. Супы		6	
7. Соусы		6	
8. Блюда и гарниры из овощей и грибов.		6	
9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.		6	
10. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья		6	
11. Блюда из мяса		6	
12. Блюда из птицы		6	

13. Блюда из яиц и творога	6	
14. Сладкие блюда	6	
15. Холодные блюда и закуски	6	
16. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания	6	
17. Диета №1, №5, №7	6	
18. Дифференцированный зачет	6	
Квалификационный экзамен по ПМ.07	6	
Всего по ПМ.07:	306	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова. – РУСАЙНС, 2020. - 224с.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084457> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2020. - 216с.- (Среднее профессиональное образование).

4. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2025). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября № 276].

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

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

9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01-11	Обучающийся умеет: - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

	-разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; -проводить обучение помощника повара на рабочем месте; -оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 7.2 ОК 01-11	Обучающийся умеет: -проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; -выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; -производить обработку овощей, фруктов и грибов; -нарезать и формовать овощи и грибы; -подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; -готовить блюда и гарниры из овощей; -готовить каши и гарниры из круп; -готовить блюда из яиц; -готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; -готовить блюда из бобовых; -готовить блюда из рыбы; -готовить блюда из морепродуктов; -готовить блюда из мяса и мясных продуктов; -готовить блюда из домашней птицы; -готовить мучные блюда; -готовить горячие напитки; -готовить сладкие блюда; -проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; -порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; -пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); -принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; -составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;	

	-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур; -использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; -производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)

Рабочая программа **ПМ.08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)** разработана по запросу работодателя за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:

Асылханова О. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	205
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	205
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	205
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	209
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	209
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	210
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	2101
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	217
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	217
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	217
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	218

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Освоение работ по профессии 12901 Кондитер.*

Профессиональный модуль включен в вариативную часть профессионального цикла 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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 8.1 ОК 01-11	-выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в	-подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; -проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; -упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в

		кондитерском цехе, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ПК 8.2 ОК 01-11	-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; -реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; -безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; -аккуратно и экономно использовать сырье в	-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; -правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	-подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; -приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; -упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

	процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; -производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос		
ПК 8.3 ОК 01-11	-обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; -анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; -оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; -организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента	-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; -специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства	-оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; -составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; -подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; -контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;

		кондитерской и шоколадной продукции; -способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; -технологии наставничества и обучения на рабочих местах	-контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
ПК 8.4 ОК 01-11	-готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; -оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; -готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; -соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и	-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -организация питания, в том числе диетического; -рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; -виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	-разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; -подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; -изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; -изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; -изготовления и оформления кондитерской и шоколадной

шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; -оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; -составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; -кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; -составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию		продукции национальных кухонь; -презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	34
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т. ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.08.01 в форме дифференцированного зачета ПП.08 в форме дифференцированного зачета ПМ.08 в форме квалификационного экзамена	6	-
Всего	222	178

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-11 ПК 8.1-8.4	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	72	34	30	34	-	-	8	-	-	-	-
	ПП.08 Производственная практика	144	144									144
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	222	178	30	34	-	-	8	-	6	-	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер		72/34пр./8с.р.	
Тема 1.1. Организация работы по охране труда в кондитерском цехе	Содержание	2	ОК 01-11, ПК 8.1-8.4
	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях. Инструктаж по технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.	2	
Тема 1.2. Основы организации производства	Содержание	6/2пр./2с.р.	
	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях. Классификация кондитерских цехов по производству и ассортименту. Состав помещений кондитерского цеха. Организация труда. Оборудование и инвентарь кондитерских цехов. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов. Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1 Организация рабочего места в соответствии с видом изготавливаемой продукции. Подбор необходимого технологического оборудования и инвентаря в соответствии с видами выпускаемых изделий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Состав производственных, складских и подсобных помещений кондитерского цеха	2	
Тема 1.3.	Содержание	4/2пр.	ОК 01-11,

Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука и крахмал. Сахар-песок и его заменители, мед, патока. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Масло сливочное, маргарин и масла растительные. Плоды, ягоды. Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы. Разрыхлители теста. Желирующие вещества.	2	ПК 8.1- ПК 8.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2 Подготовка к производству основного и вспомогательного кондитерского сырья.	2	
Тема 1.4. Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	Содержание	8/6пр.	ОК 01-11, ПК 8.2 – 8.4
	Сиропы, карамель, помада. Виды, технология приготовления. Мاستика, марципан, желе. Виды, технология приготовления. Кремы и смеси. Виды, технология приготовления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 3 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическая работа № 4 Разработка рецептур мастики, марципана, желе.	2	
	Практическая работа № 5 Разработка рецептур кремов, смесей.	2	
Тема 1.5. Замешивание теста и способы его разрыхления	Содержание	4/2с.р.	ОК 01-11, ПК 8.2, ПК 8.4
	Виды теста. Процессы, происходящие при его замешивании. Способы разрыхления теста. Преимущества и недостатки разных способов разрыхления теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Замешивание теста и способы его разрыхления	2	
Тема 1.6. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	10/8пр.	ОК 01-11, ПК 8.2, ПК 8.4
	Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Разделка теста для разных видов изделий. Расстойка. Режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 6	2	

	Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности. Расчет выхода готовых изделий.		
	Практическая работа №7 Замес дрожжевого теста безопарным, опарным способом. Исследование причин недостаток готовых изделий из дрожжевого теста.	6	
Тема 1.7 Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	18/8пр./2с.р.	ОК 01-11, ПК 8.2, ПК 8.4
	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Приготовление и рецептура изделий из вафельного теста.	2	
	Приготовление и рецептура изделий из пряничного теста. Приготовление песочного и воздушного теста и изделий из них.	2	
	Приготовление и рецептура изделий из песочного и воздушного теста. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление и рецептура изделий из бисквита.	2	
	Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление и рецептура изделий из слоеного теста.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 8 Разработка рецептур изделий из бездрожжевого теста. Бездрожжевое тесто и изделия из него.	2	
	Практическая работа №9 Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него. Приготовление заварного теста и полуфабриката. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление слоеного теста и изделий из него.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Виды бездрожжевого теста и изделия из него.	2	
Тема 1.8. Украшение для пирожных и тортов	Содержание	4/2с.р.	ОК 01-11, ПК 8.4
	Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из мастики и марципана, помады, глазури, кондира. Украшения из	2	

	айсинга. Технология приготовления, порядок работы. Технология подготовки живых цветов для отделки кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых	2	
Тема 1.9. Приготовление пирожных и тортов	Содержание	8/6пр.	ОК 01-11, ПК 8.1-ПК 8.3
	Характеристика пирожных и тортов. Требования к ним. Хранение и транспортирование пирожных и тортов. Технология приготовления литерных и фигурных тортов, комбинированных тортов. Приготовление и рецептуры бисквитных, слоеных, заварных, песочных, воздушных, миндально-ореховых пирожных и тортов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №10 Приготовление бисквитных пирожных. Приготовление воздушных пирожных. Приготовление комбинированных тортов.	6	
Тема 1.10. Изделия пониженной калорийности	Содержание	2	ОК 01-11, ПК 8.4
	Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. Приготовление и рецептуры изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами.	2	
Тема 1.11. Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий	Содержание	2	ОК 01-11, ПК 8.4
	Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.12. Качество кондитерской продукции и контроль над ней	Содержание	2	ОК 01-11, ПК 8.1, ПК 8.4
	Методы и задачи лабораторного контроля (центральная, цеховая и микробиологическая лаборатории). Исследования сырья и готовых кондитерских изделий. Отбор средних проб. Проведение бракеража готовых мучных кондитерских изделий.	2	
Дифференцированный зачет		2/2пр.	

<i>самостоятельная работа</i>	8	ОК 01-11, ПК 8.1–ПК 8.4
ПП.08 Производственная практика (7 семестр)	144	
Виды работ:		
Организация работы пекарного цеха. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
Подготовка сырья. Основное и вспомогательное сырье.	6	
Приготовление дрожжевого безопарного теста	6	
Приготовление дрожжевого опарного теста	6	
Разделка теста. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	6	
Приготовления дрожжевого слоеного теста. Выпечка изделий из него. Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба, органолептическое определение качества готовых изделий.	6	
Безопасные условия эксплуатации машин для взбивания, теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления основных мучных кондитерских изделий.	6	
Приготовление воздушного, заварного, слоеного, бисквитного теста. Выпечка полуфабрикатов из них. Требования к качеству готовых мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка готовых изделий.	6	
Организация работы кондитерского цеха. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря.	6	
Приготовление песочного теста, приготовление и оформление печенья. Требования к качеству готового печенья.	6	
Приготовления пряничного теста 2 способами. Приготовление, оформление пряников и коврижек. Требования к качеству готовых пряников, коврижек.	6	
Организация рабочего места кондитера при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	6	
Разновидности сиропов. Приготовление сиропов инвертного, тиражного и сиропов для промочки. Способы определения концентрации сахара в сиропе. Требования к качеству сиропов.	6	
Приготовление помады основной, шоколадной, молочной. Требования к качеству, органолептическое определение качества помады.	6	
Приготовление крема сливочного основного, крема «Нового», крема белкового сырцового, крема белкового заварного, крема из сливок. Требования к качеству, органолептическое определение качества кремов.	6	
Организация рабочего места кондитера при приготовлении тортов и пирожных.	6	
Приготовления бисквитных, песочных, слоеных, воздушных тортов. Требования к качеству, органолептическое определение качества тортов.	6	

Приготовление бисквитных, песочных, нарезных и штучных пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.	6	
Приготовление слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.	6	
Приготовление фруктовых, обезжиренных тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества тортов и пирожных. Условия и сроки хранения пирожных.	6	
Приготовление авторских тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества.	6	
Приготовление брендовых тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества	6	
Приготовление тематических тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества	6	
Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
Квалификационный экзамен по ПМ.08	6	
Итого по ПМ.08:		
<i>теоретическое обучение</i>	30	
<i>практические занятия</i>	34	
<i>самостоятельная работа</i>	8	
<i>производственная практика</i>	144	
<i>консультация</i>	-	
<i>экзамен</i>	6	
Всего	222	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты. / С.В. Ермилова, Е.Н. Соколов а. – М.: «Академия», 2020г
2. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2ч. Ч1. учеб. пособие для учреждений СПО/ [В.П. Андросова, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. - 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр Академия, 2020. - 208с.
3. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2ч. Ч2. учеб. пособие для учреждений СПО/ [В.П. Андросова, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. - 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр Академия, 2020. - 192с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

7. www.pitportal.ru- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

8. <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>- Режим доступа – свободный. На сайте изложен порядок выполнения лабораторных работ по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

9. www.100menu.ru - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

10. <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>- Режим доступа – свободный. На сайте изложены теоретические сведения по разделам учебного предмета. В приложениях приведены инструкции по безопасной эксплуатации оборудования, требования безопасности труда при работе в технологической лаборатории, технологические схемы производства, рекомендации по использованию вкусовых, ароматических веществ и пищевых красителей.

11. <http://www.iprbookshop.ru/65774.html>- Режим доступа – свободный. На сайте приведены требования к качеству сырья, стандартные и дополнительные методы контроля сырья и полуфабрикатов хлебопекарного и кондитерского производств

12. <http://www.iprbookshop.ru/70892.html>- Режим доступа – свободный. На сайте предоставлен сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания является нормативно-техническим документом, содержащим единые требования к сырью и готовой продукции, определяющим расход сырья при приготовлении кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания. В Сборник включены следующие рецептуры: изделий общественного питания массового спроса; мучных кондитерских изделий; булочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями по выработке хлебобулочных изделий.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 ОК 01- 11	Обучающийся умеет: -выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции Обучающийся знает: -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Обучающийся владеет навыками: -подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; -проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; -упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	- заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на ДЗ по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 8.2 ОК 01- 11	Обучающийся умеет: -замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;	

	-реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; -безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; -аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; -производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос Обучающийся знает: -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; -правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания Обучающийся владеет навыками: -подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; -приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; -упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	
ПК 8.3	Обучающийся умеет:	

ОК 01- 11	-обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; -анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; -оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; -организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента Обучающийся знает: -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; -специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; -способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; -технологии наставничества и обучения на рабочих местах Обучающийся владеет навыками: -оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;	

	-составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; -подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; -контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; -контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха	
ПК 8.4 ОК 01- 11	Обучающийся умеет: -готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; -оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; -готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; -соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; -оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; -составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; -кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; -составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию Обучающийся знает: -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -организация питания, в том числе диетического; -рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	

	ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; -виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Обучающийся владеет навыками: -разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; -подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; -изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; -изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; -изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; -презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ

Рабочая программа профессионального модуля ***ПМ.09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни*** разработана по запросу работодателя за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Разработчик:

Асылханова О. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	227
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	227
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	227
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	231
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	231
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	232
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	233
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	246
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	246
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	246
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	247
.....	247

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности *Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни*

Профессиональный модуль включен в вариативную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 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. ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 9.1 Осуществлять выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости ОК 01-11	-вести основные технологические процессы производства специализированных пищевых продуктов; -рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов; -контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; -использовать в процессе производства специализированных пищевых продуктов; -ресурсо- и энергосберегающие технологии	-виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовых специализированных пищевых продуктов; -основные технологические процессы производства специализированных пищевых продуктов; -нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовые специализированные пищевые продукты; -причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства специализированных пищевых продуктов; -порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов	-обеспечения выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов;

		производства специализированных пищевых продуктов	-технологического обеспечения проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов; - специализированных пищевых продуктов и технологических процессов их производства
ПК 9.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд локальной кухни ОК 01-11	-подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; -оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; -рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -эксплуатировать оборудование для производства специализированных пищевых продуктов в	-порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве специализированных пищевых продуктов; -показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов; -нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов; -порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; -методы контроля качества продукции,	-приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; -регулирования параметров и режимов технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода

	соответствии с технологическими инструкциями; -эксплуатировать оборудование для упаковки готовых специализированных пищевых продуктов в тару; -эксплуатировать оборудование для маркировки готовых специализированных пищевых продуктов; -поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства специализированных пищевых продуктов; -устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства специализированных пищевых продуктов; -поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности специализированных пищевых продуктов; -настраивать программу технологического процесса производства специализированных пищевых продуктов; -пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных	причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства специализированных пищевых продуктов; -правила маркировки готовых специализированных пищевых продуктов; -основы технологии производства специализированных пищевых продуктов; -основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства специализированных пищевых продуктов; -назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства специализированных пищевых продуктов; -правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства специализированных пищевых продуктов; -порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства специализированных пищевых продуктов;	готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -упаковки готовых специализированных пищевых продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании; -маркировки упаковок с готовыми специализированными пищевыми продуктами на специальном технологическом оборудовании; -проведения технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесения полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

	приборов производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -вести производственный документооборот по технологическому процессу производства специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	-специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства специализированных пищевых продуктов; -документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства специализированных пищевых продуктов	

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	102	70
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.09.01 в форме диф зачета (комплексн.)</i> <i>МДК.09.02 в форме диф зачета (комплексн.)</i> <i>УП.09 в форме диф зачета</i> <i>ПП.09 в форме диф зачета</i> <i>ПМ 09 в форме экзамена</i>	6	-
Всего	222	178

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-11 ПК 9.1-9.2	МДК.09.01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	36	20	18	20	-	-	2	-	-		
	МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни	72	50	24	50	-	-	4	-	-		
	УП.09 Учебная практика	36	36								36	
	ПП.09 Производственная практика	72	72									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	6	-							6		
	Всего	222	238	42	70	-	-	6	-	6	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.09.01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости		36/20пр./2с.р.	
Тема 1.1. Локальная кухня, как традиционное направление в приготовлении изделий, блюд и закусок конкретной территории страны	Содержание	10	ПК 9.1 ОК 01-11
	География дальневосточной кухни. Кулинарные традиции малых народностей Приамурья и Приморья.	2	
	Добыча сырья и традиционные способы подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и изделий с учетом традиций малых народностей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие Доклады на тему: «Особенности национальной кухни Дальнего Востока» Народности Дальнего Востока: алеуты, алыторцы, вепсы, долганы, ительмены, камчадалы, керекы, кеты, коряки, кумандинцы, манси, нанайцы, нганасаны, негидальцы, ненцы, нивхи, ороки, орочи, саамы, селькупы, сойоты, тазы, теленгиты, телеуты, тофалары, тубалары, тувинцы-тоджинцы, удэгейцы, ульчи, ханты, челканцы, чуванцы, чукчи, чулымцы, шорцы, эвенки, эвены, энцы, эскимосы, юкагиры.	2	
	Практическое занятие Дары моря животного происхождения. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из морепродуктов и рыбы	2	
	Практическое занятие Дары моря растительного происхождения. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из морского нерыбного сырья. (Водоросли, морская капуста, хияши – отварные, обжаренные, маринованные, сублимированные, соленые, чипсы (Нори))	2	
Тема 1.2	Содержание	6	ПК 9.1

Влияние локальной кухни на физиологию и жизнедеятельность человека, а также на развитие технологического оснащения	Виды оборудования, используемые при организации и приготовлении кухонь малых народностей и общин: Удэге, Нивхи, Гиляки, Ульчи, Нанайцы и др.	2	ОК 01-11
	Сырьевая продуктовая база Дальнего Востока, а влияющая на физиологию и жизнедеятельность человека	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие. Вакууматоры, сувид, пароконвектомат. Приготовление блюд и закусок из нерыбного сырья. Процессы копчения с помощью технологии «Smoking gun». Приготовление блюд и закусок из нерыбного сырья	2	
Тема 1.3. Кулинарные характеристики технологических процессов, характерных для кухонь Дальнего Востока	Содержание	12	ПК 9.1 ОК 01-11
	Ассортимент, развитие кухни по местной традиции. Виды дальневосточного сырья: растительного и животного происхождения, в том числе, дичь, а также продукты моря и рек.	2	
	Способы и технологии приготовления региональной кухни Хабаровского края. Особенности кулинарной обработки. Сбалансированное питание. Сезонность Дальневосточной кухни влияющие на здоровье и жизнедеятельность человека.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие Дары тайги. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из таежного растительного сырья. Период: поздняя весна – раннее лето. Период: позднее лето – ранняя осень.	2	
	Практическое занятие Дары тайги. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из дичи и дикого мяса.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Составление рецептуры (в том числе, составление технологических карт, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) из сырья растительного происхождения.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Составление рецептуры (в том числе, составление технологических карт, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) из сырья животного происхождения.	2	
Тема 1.4. Алкогольные напитки Дальнего	Содержание	6	ПК 9.1 ОК 01-11
	Изготовление алкогольных напитков на основе дикоросов, плодов и ягод. Настойки сладкие, горькие и ликеры	2	

Востока	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для приготовления алкогольных напитков Дальневосточной кухни.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск, составление рецептуры (в том числе, составление технологических карт, организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) напитков из сырья растительного происхождения (Орех маньчжурский, лещина, арахис, шишки еловые, кедровые и лиственничные, дикий виноград, шиповник, лимонник, голубика, жимолость, брусника, клюква, черемуха).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</i> <i>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</i> <i>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i> <i>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</i> <i>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</i>	2	
	Всего	36	
	В том числе практических работ	20	
	Самостоятельная работа	2	
Дифференцированный зачет по МДК.09.01 комплексный с МДК.09.02			
МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни		72/50пр./4с.р.	
Тема 2.1. Творческие традиции Дальневосточной кухни	Содержание	16	ПК 9.1-9.2 ОК 01-11
	Разработка меню (блюд) с национальными традициями региональных кухонь Дальнего Востока и заимствования их в Паназиятскую кухню. Истоки Паназиятской кухни.	2	

	Национальная посуда для приготовления и подачи блюд и изделий Дальневосточной кухни.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие. Разработка тренинга. Составление меню. Подбор посуды и приборов по разработанному меню.	2	
	Практическое занятие. Разработать схемы подготовки сырья и ингредиентов для приготовления блюд по меню.	2	
	Практическое занятие. Разработать схемы подготовки сырья и ингредиентов для приготовления закусок по меню.	2	
	Практическое занятие. Разработать схемы подготовки сырья и ингредиентов для приготовления сладких блюд по меню.	2	
	Практическое занятие. Разработать схемы подготовки сырья и ингредиентов для приготовления изделий по меню.	2	
	Практическое занятие. Разработать схемы подготовки сырья и ингредиентов для приготовления напитков по меню.	2	
Тема 2.2.	Содержание	20	ПК 9.1-9.2
Традиции в использовании специй и приправ в Дальневосточной кухне	Специфика подбора специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и закусок, изделий, сладких блюд, холодных и горячих напитков Дальневосточной кухни.	4	ОК 01-11
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни.	2	
	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления изделий Дальневосточной кухни.	2	
	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления сладких блюд, кондитерских изделий в Дальневосточной кухне.	2	
	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих напитков, в том числе алкогольных, в Дальневосточной кухне.	2	

	Практическое занятие.. Приготовление, оформление и отпуск составление рецептуры (в том числе, составление технологических карт, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) из сырья растительного происхождения. (Соление и маринование)	4	
	Практическое занятие.. Приготовление, оформление и отпуск составление рецептуры (в том числе, составление технологических карт, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) из сырья животного происхождения. (Соление и маринование)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</i> <i>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</i> <i>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i> <i>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</i> <i>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</i> <i>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</i> <i>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</i> <i>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</i>	2	
Тема 2.3. Особенности технологических процессов	Содержание	22	ПК 9.1-9.2 ОК 01-11
	Особенности и технологические процессы подготовки растительных видов сырья для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни. (Тала, Строганина, Тар-Тар)	2	

приготовления блюд, закусок, изделий, напитков в	Особенности и технологические процессы подготовки из сырья животного происхождения для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни. (Шурпа из изюбра или косули, Амурский холодник)	2	
Дальневосточной кухне	Особенности и технологические процессы подготовки растительных видов сырья моря, а также морепродуктов и рыбы, для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни. (Блюда из гребешка, креветок, краба, кальмаров, осьминогов, морской капусты водорослей. Уха, Щи из дикоросов; Шаробан; Рыба горячего копчения горбуша, сема, кета; запеченная сельдь, сазан в соляной шубе; Кальмары фаршированные, запеченный краб, Палтус по-приморски, Скоблянка из трепанга, Солянка из кукумари и др.)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: растительных и животных видов сырья для приготовления первых блюд Дальневосточной кухни.	4	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: растительных видов сырья моря, а также морепродуктов и рыбы, для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск, составление рецептуры (в том числе, составление технологических карт, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) из сырья растительного и животного происхождения: Блюда из дикоросов, черемши, папоротника, изюбра или косули и т.д.	4	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск (в том числе, составление технологических карт, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) из сырья растительного и животного происхождения: Блюда из гребешка, креветок, краба, кальмаров, осьминогов, морской капусты водорослей.	4	

	В том числе самостоятельная работа 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Тема 2.4. Особенности технологических процессов приготовления мучных и сладких блюд, изделий и напитков в	Содержание	12	ПК 9.1-9.2 ОК 01-11
	Особенности подготовки и технологические процессы растительных видов сырья для приготовления мучные горячие вторые блюда из Дальневосточной кухни. (Пирожки с папоротником, черемшой, ягодами – жимолость голубика; Чебуреки с мясом косули, беляши с мясом косули или изюбра; пельмени из белорыбицы и кеты, горбуши, семы)	2	
	Особенности подготовки и технологические процессы растительных видов сырья для приготовления сладкие блюда и десерты Дальневосточной кухни. (Муссы и	2	

Дальневосточной кухне	суфле из дальневосточных видов ягод – голубика, жимолость, дальневосточного ранета; приготовления повидла и джема, варенья из груш «Лукошовка», «Приамурский абориген», «Внучка»; Зефир и пастила на основе агар-агара и дальневосточных плодов и ягод; авторские чаи из лесных ягод, Узвар из дальневосточных груш и ранета, Березовый квас, компот и кисель из ревеня, напиток из лимонника, компот из дикого винограда и войлочная вишня.)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: мучные горячие вторые блюда из Дальневосточной кухни. (Пирожки с папоротником, черемшой, ягодами – жимолость голубика; Чебуреки с мясом косули, беляши с мясом косули или изюбра и т.д.)	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: мучные горячие вторые блюда из Дальневосточной кухни. (Пельмени из белорыбицы и кеты, горбуши, семы)	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: сладкие блюда и десерты Дальневосточной кухни. (Муссы и суфле из дальневосточных видов ягод – голубика, жимолость, дальневосточного ранета; приготовления повидла и джема, варенья из груш «Лукошовка», «Приамурский абориген», «Внучка»; Зефир и пастила на основе агар-агара и дальневосточных плодов и ягод)	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: горячие и холодные напитки Дальневосточной кухни. (авторские чаи из лесных ягод, напитки из дикого винограда, войлочной вишни и т.д.)	2	
Дифференцированный зачет по МДК.09.02 комплексный с МДК.09.01			
Итого:		72	
<i>теоретическое обучение</i>		18	
<i>практические занятия</i>		50	
<i>лабораторные работы</i>		-	
<i>самостоятельная работа</i>		4	
УП.09 Учебная практика (4 семестр)		36	ПК 9.1-9.2
Виды работ:			ОК 01-11

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 сложного ассортимента. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учетом локальной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
ПП.09 Производственная практика (6 семестр) Виды работ: 25. Общая характеристика предприятия. 26. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 27. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 28. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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. С учетом познаний в локальной кухне. 29. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 30. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	36	ПК 9.1-9.2 ОК 01-11
ПП.09 Производственная практика (7 семестр) Виды работ:	36	ПК 9.1-9.2 ОК 01-11

1. Разработка нового (или доработка) ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом использования локальной кухни, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Изучить перспективные направления в приготовлении горячих блюд и закусок. 3. Провести анализ ассортимента горячих блюд и закусок на предприятии. 4. Внести предложение по расширению ассортимента, с учетом использования локальной кухни. 5. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо. 6. Составить схематичный план горячего цеха с расстановкой оборудования. С учетом объема мощности, его габаритов, с учетом количества посадочных мест на предприятии и пропускаемой возможности предприятия гостей при обслуживании		
Всего по ПМ.09	222	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. -13-е изд., стер. -Москва: Изд-во Академия,2021. - 400с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно- методическое пособие/В.И. Богушев. - 3-е изд.-Ростов н/Д: Феникс,2020. – 2020. - 374, [1]: ил.- (Среднее профессиональное образование).

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Н. Козлова, Е.Ю. Федишина. – 7-е изд., стер. - М: Изд-во Академия,2020. -192с.

4. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Л.Г. Шатун. - 11-е изд., испр. – Москва: Изд-во Академия, 2020г.-320с.

5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.З. Шильман. - 5-е изд., стер. - Москва Изд-во Академия,2020. - 176с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. www.pitportal.ru- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

2. www.100menu.ru - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 9.1-9.2 ОК 01-11	-обеспечения выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; -технологического обеспечения проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов; -специализированных пищевых продуктов и технологических процессов их производства -приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; -регулирования параметров и режимов технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -упаковки готовых специализированных пищевых продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании; -маркировки упаковок с готовыми специализированными пищевыми продуктами на специальном технологическом оборудовании; -проведения технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесения полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	<i>ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</i>	Учебная практика	Программная	2,3	72
УП. 02	<i>ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	Учебная практика	Программная	5	36
УП.03	<i>ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i>	Учебная практика	Программная	4	36
УП. 04	<i>ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</i>	Учебная практика	Программная	5	36

	<i>потребителей, видов и форм обслуживания.</i>				
УП. 05	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Учебная практика	Программная	6,7	72
УП. 09	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	Учебная практика	Программная	6	36
		Всего УП	X	X	288
ПП. 01	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Производственная практика	Программная	72	3
ПП. 02	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	Программная	108	6
ПП. 03	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Производственная практика	Программная	72	4

	<i>закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i>				
ПП. 04	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	Программная	72	5
ПП. 05	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	Программная	72	6,7
ПП. 06	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Производственная практика	Программная	108	8
ПП. 07	ПМ. 07 Освоение видов работ одной или несколькими профессиями рабочих, должностях служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар).	Производственная практика	Программная	108	5,6
ПП. 08	ПМ. 08 Освоение видов работ одной или несколькими профессиями рабочих, должностях служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер).	Производственная практика	Программная	144	7
ПП. 09	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления,	Производственная практика	Программная	72	6,7

	<i>подготовки к реализации блюд локальной кухни.</i>				
		Всего ИП	X	X	828
		Итого практики	X	X	1116

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-амуре колледж технологий и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по программам подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

УП.01 ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

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

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

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

УП. 09 ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.

г. Комсомольск-на-Амуре, 2025

ОДОБРЕНА
на заседании кафедры
Товароведения и общественного
питания
«___»_____2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Составитель: Старыгина Д.Р. преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре
колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)</u>	242
<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</u>	249
<u>1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики</u>	254
<u>1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части</u>	263
<u>ОПОП-П</u>	263
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</u>	265
<u>2.1. Трудоемкость освоения учебной практики</u>	265
<u>2.2. Структура учебной практики</u>	266
<u>2.3. Содержание учебной практики</u>	267
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики</u>	277
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	277
<u>3.3. Общие требования к организации учебной практики</u>	279
<u>3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики</u>	280
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</u>	280

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	МДК 01.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
УП. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Приготовление и

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
УП. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
УП. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	МДК 09. 01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости. МДК 09. 02 Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни.

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 9.1	Осуществлять выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости.
ПК 9.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд локальной кухни.

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

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.

и дополнительные ВД по запросу работодателя:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях. иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	знать: 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов;

	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	знать: 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	знать: 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

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

	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	Знать: порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве специализированных пищевых продуктов; -показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов; -нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов; Уметь: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и

	с соблюдением правил обращения с сырьем; -оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; -рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства Иметь практический опыт: приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов;

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

УП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 01	ОК 01. – ОК.11, ПК 1.1, ПК 1.3 – ПК 1.5.	Организация процесса приготовления и приготовления крупнокусковых, порционных и полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из мяса, рыбы и водного сырья, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы, приготовление с/х птицы, дичи, кролика.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	-
УП. 02	ОК 01. – ОК.11, ПК 2.8.	Составление и оформление нормативно-технологической документации на горячие блюда и закуска, кулинарные изделия сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	-

		приготовление сложных супов, соусов, блюд из грибов и сыра, блюд из теста, рыбы. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса, дичи, птицы, правила оформления, подачи.	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
УП. 03	ОК 01. – ОК.11, ПК 3.7.	Составление и оформление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски, кулинарные изделия сложного ассортимента, Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов, канапе, бутербродов, салатов из овощей, мясных салатов, салатов коктейлей, правила оформления, подачи. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы, правила оформления, подачи.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	-
УП. 04	ОК 01-ОК 11, ПК 4.1, ПК 4.6.	Составление и оформление нормативно-технологической документации на холодные и горячие десерты и напитки сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов, замороженных десертов, холодных, горячих напитков правила оформления, подачи.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	-
УП. 05	ОК 01-ОК 11, ПК 5.1 - ПК 5.3, ПК 5.5 ПК 5.6.	Организация процесса приготовления и приготовление, правила оформления хлебобулочных изделий, сдобы, сложных мучных кондитерских изделий сложных мучных кондитерских изделий из	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	72	-

		песочного теста, из заварного теста, бисквитного теста Организация процесса приготовления и приготовление, правила оформления сложных муссовых тортов, сахаристых изделий.	потребностей различных категорий потребителей.		
УП. 09	ОК 01. – ОК.11, ПК 9.1-9.2	Организация процесса приготовления блюд локальной кухни, Полуфабрикатов. Разработка меню (блюд) с национальными традициями региональных кухонь Дальнего Востока и заимствования их.	Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	36	-
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - _0					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно	2,3	Дифференцированный зачет
УП. 02	36	концентрированно	5	Дифференцированный зачет
УП. 03	36	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
УП. 04	36	концентрированно	5	Дифференцированный зачет
УП. 05	72	концентрированно	6,7	Дифференцированный зачет
УП. 09	36	концентрированно	6	Дифференцированный зачет
Всего УП	288	X	X	X

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72/2	2,3
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36/1	5
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36/1	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36/1	5
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72/2	6,7

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 6.1, ПК 9.1, ПК 9.2.	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	36/1	6

2.3. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами -Обработка картофеля, батата и топинамбура, корнеплодов. Техника нарезки- соломкой, брусочками, кубиками, дольками, ломтиками, крошкой, кружочками -Сложные формы нарезки: шарики, бочоночки, чесночными дольками, стружкой, спиралью Карбование моркови (звездочки, шестеренки);	1.Вводное занятие. Техника безопасности в учебной мастерской. Простая и сложная(карвинг) нарезка овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из обработанных овощей 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса 4.Оттаивание, замораживание, охлаждение, вакуумирование, органолептическая оценка, упаковка, хранение полуфабрикатов	МДК 01.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72/2

	268 -Обработка, нарезка капусты, луковых овощей –шашками, кольцами, полукольца Приемы шинкования, подготовка капусты для голубцов - Обработка, подготовка кабачков, томатов, баклажанов, сладкого перца к фаршированию. - Обработка десертных овощей-спаржи, сельдерея, фенхеля. -Обработка, подготовка салатно-шпинатных овощей и зелени к использованию -Обработка, нарезка свежих, сушеных, маринованных, грибов -Подготовка к использованию пряностей и приправ -Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и водного сырья для: варки, припускания, жарки основным способом во фритюре - полуфабрикаты из рыбной котлетной массы:- котлеты, биточек, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки, шницель -Обработка морепродуктов и приготовление полуфабрикатов из них: кальмары, креветки, гребешки, моллюски -Обработка и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.			

Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация работы. Приготовление сложных заправочных супов вегетарианских и на бульонах; -щей из свежей и квашеной капустой, щей уральских, боярских в горшочках - борщей: с картофелем, украинского, московского; -рассольников, солянок; - супов пюре из птицы, «Фламанд», супов-кремов «Дюбари» -прозрачных супов –консоме из куриного и говяжьего бульона -Приготовление гарниров для прозрачных супов: тосты, гренки с сыром, профитроли, лапша домашняя, яйца пашот, пельмени, равиоли, припущенные овощи, кнели, фрикадельки из куриной и рыбной массы. - Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление молочных, холодных, сладких супов. Приготовление соусов на мясном бульоне луковый «Миронто», «Робер», «Пикантный», «Охотничий»; -соусов белых на муке: белый с яйцом, бешамель, «Морней» с сыром, «Супрем», томатный; - соусов масляных, яично-масляных: голландский, польский, бер-блан, беарнез, мутар. - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;	1. Приготовление, оформление, отпуск супов различного ассортимента 2. Приготовление, оформление отпуск соусов 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов 4. Приготовление оформления и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий (паст) 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки 6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы 7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	36/1

	270 - соусов на основе овощей и соков и пюре, пенных соусов. Приготовление блюд из овощей: отварные- картофель, спаржа, припущенные- картофель в молоке «Метрдотель»; тушеные- капуста, кабачки, тыква, томаты, рагу, овощное ризотто, овощной тембаль; жаренные -картофель «фри», «пай», лук «фри», крокеты, грибы; запеченные- рулеты, запеканки, зразы, голубцы, гратен, суфле, жульен; глазированных, овощей в тесте, «темпура», «рататутя», картофель «дюшес», грибы в сметанном соусе, фаршированные- шампиньоны, кабачки, баклажаны, перец сладкий Приготовление рассыпчатых каш для гарниров, пловы, с луком и шпиком, грибами, морковью. Блюда на основе каш: котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники. Жидкие, вязкие молочные каши. Пюре из бобовых. Макаронник, лапшевник, паста для лазаньи. Приготовление яиц отварных в скорлупе и без (пашот) с овощами и сыром, яичницы с гарниром, омлетов на пару, смешанных, фаршированных грибами, мясопродуктами. Блюда из творога: вареники ленивые, сырники, пудинги, запеканки, творожные шарики. Горячие блюда из сыра и сырной массы, жареных во фритюре-рулетики с сыром и ветчиной, гренки в жидком фондю из сыра, сыра обжаренного в тесте. Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста- пирожки,			

	расстегаи, кулебяки, ватрушки, пиццы, пироги с овощными, мясным и рыбным фаршем. Блины, оладьи, блинчики, пельменей, вареников, равиолей, курника. Приготовление рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками) фаршированной целиком, припущенной рулетиками; жареной по – ленинградски, рыбы в тесте (орли), рыбы с зеленым маслом (кольбер), котлеты, биточки рыбные, тельное, рулет, рыбы, запеченной по-руссски, по- московски, в фольге, рыбы, тушеной с овощами, филе камбалы «Берси», тефтели, блюд из морепродуктов Приготовление мяса отварного, кнели паровых, крупнокусковых- ростбиф, порционных- бифштекс, стейк прожарки Medium, стейк миньон, антрекот, эскалоп. Из натуральной рубки- бифштекс, шницель, люля-кебаб. Мелкокусковых- бефстроганов, гуляш, азу, жаркое по-домашнему. Из котлетной массы- котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки. Блюда из птицы- кнели, суфле, рагу из птицы, чахохбили, котлета по-киевски, жаркое из кролика в горшочке, подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса.			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	Организация работы. Приготовление холодных соусов, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчицы, майонеза. Из полуфабрикатов промышленного производства: табаско,	1. Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента 2. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	36/1

кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	272 терияки, соевый соус, балзамический уксус. Холодные соусы сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», салата-коктейль с ветчиной и сыром, салата из яблок с сельдереем, «Весна», «Витаминный», фруктового салата; салатов из вареных овощей: салата с креветками, салата «столичный», рыбного, мясного; винегретов овощных, с сельдью. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. - фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингерфуд, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей: яйца фаршированные сыром, яблоками и орехами, грибами, паштетной массой, пастой, омлетные рулетики, карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); Приготовление, оформление и подача рыбы под маринадом, рыбы заливной,	3. Приготовление бутербродов, холодных закусок 4. Приготовление холодных закусок из рыбы 5. Приготовление холодных закусок из мяса 6. Творческое оформление и эстетичная подача	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	

	фаршированной, 273 рулетов. Приготовление, оформление и подача мясной нарезки, язык заливной, заливное из курицы, холодец, мясные рулетики, свиная корейка на ребрышках, заливное из домашней птицы, курица, индейка фаршированная целиком, галантин из птицы рулетики из птицы с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, используя охлаждение, легкое замораживание.			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация работы. Обработка и нарезка фруктов и ягод. Приготовление холодных десертов оформление, отпуск с использованием карамелизации, желирования с «обжигом» (желе из ягод и фруктов, молока, желе многослойное, панакота; муссы и самбуки из яблок, апельсинов, клюквы, карпачо, тартар из свежих фруктов и ягод, фруктовые салаты, кремы ягодные, фруктовые, шоколадные, ванильные, кофейные, сливочные, ореховые). Приготовление оформление, отпуск горячих сладких блюд:(пудинги, суфле, каша гурьевская, гренки с фруктами, яблоки в слойке, шарлотка, яблоки печеные, десертные блинчики, равиоли, карамбл, франжипан, бланманже, сладкие чипсы, тирамису, чизкейк, рулетфило с фруктами). Оформление десертов с использованием декорирования тарелки	1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента 2. Приготовление, горячих десертов сложного ассортимента 3. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента 4. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента	МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК 04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	36/1

	Приготовление холодных ²⁷⁴ напитков: (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас). Приготовление киселей: из молока, свежих ягод, фруктов. Приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар.			
Приготовление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация работы. Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и хлеба из пшеничной, ржаной муки на дрожжах, заквасках, солоде. Замес теста опарным, безопарным способом, расстойка, формовка, выпечка хлеба подового, формового, «халлы», багета. Праздничного хлеба: «Кулич», «Каравай», «Калач кружевной» Мелкоштучных изделий: сдобных фигурных булочек, ватрушек в ассортименте. Приготовление изделий из пресного сдобного теста, формовка, выпечка пирожков, сочней; изделий из пряничного теста (заварным и сырцовым способом): корж молочный, пряник медовый, пряничного сувенира. Изделия из песочного теста: печенье нарезное, отсадочное, кексов, капкейков. Приготовление тортов и пирожных с	1. Органолептическая оценка основного и вспомогательного сырья 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба 3. Приготовление изделий из пресного сдобного теста, 4. Приготовление тортов и пирожных 5. Мелкоштучные кондитерские изделия	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	72/2

	использование 275 делочных полуфабрикатов: украшений из крема «Шибу» на основе желатина, сахарной мастики, сахарно-агарного сиропа, пластичной карамели, суфле, многослойного желе, фрешей из фруктов и ягод. Медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), пирожное «Бисквитное» фруктовое, «Буше» глазированное шоколадной помадой; песочные пирожные с белковым кремом, «Корзиночка любительская»; слоеные пирожные «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочки», «Муфточки» с кремом; заварные пирожные «Кольцо заварное с творожным кремом» «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) Торты бисквитные: «Молодежный», фигурные «Детский»; Песочные «Пешт», «Творожный»; слоеные «Коллизей», слоеный с кремом; Воздушно-ореховые «Полет». Мелкоштучные кондитерские изделия: Шоколадные капкейки с кремом ганаш, миндально-апельсиновый твиль, «Маффины», «Бискотти», мини рулетики, пирожные корзиночки с лимонным кремом и ягодами, торты бисквитные: «Молодежный», фигурные «Детский».			

Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	Подготовка сырья и расходных материалов процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; Оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства специализированных пищевых продуктов;	1. Ведение основных технологических процессов производства специализированных пищевых продуктов; 2. Рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов; 3. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;	МДК 09. 01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости. МДК 09. 02 Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни.	36/1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебный кулинарный цех, учебно-производственная мастерская «Технология продукции общественного питания».

Оснащение базы практики:

1. Оборудование: Оборудование: весы электронные, плиты 4-конфорочные, блендеры, микроволновая печь, мясорубки, столы производственные, гриль, кофемолка, столы технологические, фритюрница, пурифаер, холодильные шкафы, холодильные столы; тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, конвекционные печи; термостат; вакууматор; стеллажи; гомогенизаторы; тестораскаточные машинки; термомикс; шкафы шоковой заморозки; ванны для темперирования шоколада: аэрографы; сифоны; газовые горелки; слайсеры; расстойные шкафы; универсальные кухонные машины для нарезки
2. Инструменты и приспособления: набор кастрюль, функциональные емкости, молотки отбивные, наборы ножей, ситейники, супницы разные, скалки, формочки для выпечки, противни, гастроемкости, кондитерские насадки, мешки, столовая посуда для подачи; силиконовые кисточки и лопатки; кулинарные ножницы; скалки; половники; соусные ложки.
3. Средства обучения: компьютеры, проектор, экран

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебной кухне ресторана образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 а) основная литература

IPRbooks-электронно-библиотечная система:

1. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 364 с. 978-985-503-562-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>
2. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 351 с. 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.html>
3. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 360 с. 978-985-503-581-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67766.html>
4. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. 132 с.
5. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. 132 с. — 978-985-503-575-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html>
6. Володько, О. В. Экономика организации (предприятия). Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Володько, Р. Н. Грабар, Т. В. Зглюй; под ред. О. В. Володько. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2021. — 272 с. 978-985-06-2396-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48024.html>

Библиотечная система колледжа:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебное пособие - Москва, «Академия», 2020.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник – Москва, «Академия», 2021.
3. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник – Москва, «Академия», 2021.
4. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник – Москва, «Академия», 2022.
5. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» ФГУ «ФИРО», 2022
6. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ФГАУ «ФИРО», 2022.
7. Г.Г. Лутошкина «Техническое оснащение и организация рабочего места» ФГАУ «ФИРО», 2021.
8. Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания» ГОС, 2022.
9. И.И. Потапова «Калькуляция и учет» ФГУ «ФИРО», 2020.
10. В.М. Калинина «Охрана труда в организациях питания», учебник ФГУ «ФИРО», 2022.

11.М.Н. Шумилкина« Кондитер»НМС МНОО,2023.

б) дополнительная литература

1. 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.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. Н.Э.Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» ФГУ «ФИРО»,. – 512 с.
4. А.Т.Васюковой. М.: Сборник рецептур зарубежной кухни»,2017 Издательство торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 816 с.
5. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2017. - 544 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсов

Информационные материалы и база данных, представленные на сайтах:

- 1.www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф-поваров
- 2.www.cookery.ru – всероссийский кулинарный портал
- 3.www.kedem.ru – рецепты блюд, кулинарный Эдем
- 4.www.kulina.ru – кулинарный портал
- 5.www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
- 6.<http://www.chefcompany.ru/recipes.html> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням

(неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения в процессе проведения занятий в учебных мастерских, в ходе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения в процессе проведения занятий в учебных мастерских, в ходе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП. 01	ПК 1.1- 2.8 ОК 01- ОК 09	- Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

		обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
УП. 01	ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления	

		полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
УП. 01	ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа,	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

		сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
УП. 02	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – 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);	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
УП. 02	ПК 2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;	

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	
УП. 02	ПК 2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
УП. 2	ПК 2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

УП. 02	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:
УП. 02	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ,

УП. 02	ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения
УП. 02	ПК 2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

УП. 03	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусков в соответствии с инструкциями и регламентам	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

УП. 03	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во	
УП. 03	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
УП. 03	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

		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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры	
УП. 03	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры	
УП. 03	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных	цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры	

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
УП. 04	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

УП. 04	ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

УП. 04	ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
УП. 04	ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	

УП. 04	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	
УП. 04	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда;	
УП. 04	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное	

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);	

		– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
УП. 05	ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	

		весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
УП. 05	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов в для хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точноераспознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;	

	• корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	
УП. 09	ПК 9.1 Осуществлять выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяе	-вести основные технологические процессы производства специализированных пищевых продуктов; -рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов; -контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства специализированных пищевых продуктов	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

	мости	на всех этапах производства; -использовать в процессе производства специализированных пищевых продуктов;	
УП. 09	ПК 9.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд локальной кухни	-подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и соблюдением правил обращения с сырьем; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)**

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	<i>ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</i>	Учебная практика	Программная	2,3	72
УП. 02	<i>ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	Учебная практика	Программная	5	36
УП.03	<i>ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i>	Учебная практика	Программная	4	36
УП. 04	<i>ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</i>	Учебная практика	Программная	5	36

	<i>потребителей, видов и форм обслуживания.</i>				
УП.05	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Учебная практика	Программная	6,7	72
УП. 09	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	Учебная практика	Программная	6	36
		Всего УП	X	X	288
ПП. 01	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Производственная практика	Программная	72	3
ПП. 02	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	Программная	108	6
ПП. 03	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Производственная практика	Программная	72	4

	<i>закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i>				
ПП. 04	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	Программная	72	5
ПП. 05	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	Программная	72	6,7
ПП. 06	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Производственная практика	Программная	108	8
ПП. 07	ПМ. 07 Освоение видов работ одной или несколькими профессиями рабочих, должностях служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар).	Производственная практика	Программная	108	5,6
ПП. 08	ПМ. 08 Освоение видов работ одной или несколькими профессиями рабочих, должностях служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер).	Производственная практика	Программная	144	7
ПП. 09	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления,	Производственная практика	Программная	72	6,7

	<i>подготовки к реализации блюд локальной кухни.</i>				
		Всего ИП	X	X	828
		Итого практики	X	X	1116

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по программам подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ПП.01 ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

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

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

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

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

ПП.07 ПМ. 07. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар)

ПП.08 ПМ. 08. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)

УП. 09 ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.

ОДОБРЕНА
на заседании кафедры
Товароведения и общественного
питания
«___»_____2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Составители: Старыгина Д.Р. преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре
колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	307
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	313
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	327
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	330
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	330
2.2. Структура учебной практики	331
2.3. Содержание учебной практики	332
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	344
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
3.3. Общие требования к организации учебной практики	346
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	346
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	347

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	МДК 01.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
ПП 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложного ассортимента МДК 04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ПП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ПП 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью текущей деятельности подчиненного персонала
ПП 07. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар)	ПМ 07. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар)	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар
ПП 08. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)	ПП 08. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер
УП 09. Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	МДК 09. 01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости. МДК 09. 02 Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни.

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
ПК 7.2	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
ПК 8.1	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления кондитерских изделий;
ПК 8.2	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
ПК 8.3	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
ПК 9.1	Осуществлять выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости.
ПК 9.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд локальной кухни

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

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
- освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар)
- освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)
- организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни

и дополнительные ВД по запросу работодателя:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях. иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	знать: 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

	организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	знать: 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь:

	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	знать: 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

	иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	знать: 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

	уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных,

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других

	категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов. уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. иметь практический опыт в: разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»)	иметь практический опыт: - по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий стандартного ассортимента; - приготовления основных и отделочных полуфабрикатов; - приготовления и оформления классических тортов и пирожных; - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийностью, диетическую кондитерскую продукцию уметь: -проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении кондитерской продукции, - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции, -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;

	-соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности, пожарной безопасности; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе приготовления кондитерской продукции; -проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию знать: - нормативно-правовые акты РФ, регламентирующие деятельность организации питания - рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции, правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении кондитерской продукции - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними -правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания - принципы и приемы презентации готовой кондитерской продукции
ПМ. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»)	иметь практический опыт: - по подготовкерабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий стандартного ассортимента; - приготовления основных и отделочных полуфабрикатов; - приготовления и оформления классических тортов и пирожных;

	- приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийностью, диетическую кондитерскую продукцию уметь: -проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении кондитерской продукции, - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции, -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции; -соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности, пожарной безопасности; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе приготовления кондитерской продукции; -проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию знать: - нормативно-правовые акты РФ, регламентирующие деятельность организации питания

	- рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции, правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении кондитерской продукции - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания - принципы и приемы презентации готовой кондитерской продукции
ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	Знать: порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве специализированных пищевых продуктов; - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов; - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве специализированных пищевых продуктов; Уметь: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и соблюдением правил обращения с сырьем; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства специализированных пищевых продуктов; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства Иметь практический опыт: приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов;

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополните льные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 01	ОК 01. – ОК.11, ПК 1.1, ПК 1.3 – ПК 1.5.	Организация процесса приготовления и приготовление крупнокусковых, порционных и полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из мяса, рыбы и водного сырья, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы, приготовление с/х птицы, дичи, кролика	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	-
ПП. 02	ОК 01. – ОК.11, ПК 2.8.	Составление и оформление нормативно-технологической документации на горячие блюда и закуски, кулинарные изделия сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов, соусов, блюд из грибов и сыра, блюд из теста, рыбы. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса, дичи, птицы, правила оформления, подачи.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	-
ПП. 03	ОК 01. – ОК.11, ПК 3.7.	Составление и оформление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски, кулинарные изделия сложного ассортимента, Организация процесса приготовления и	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	72	-

		приготовление бутербродов, канапе, бутербродов, салатов из овощей, мясных салатов, салатов коктейлей, правила оформления, подачи. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы, правила оформления, подачи.	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПП. 04	ОК 01-ОК 11, ПК 4.1, ПК 4.6.	Составление и оформление нормативно-технологической документации на холодные и горячие десерты и напитки сложного ассортимента. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов, замороженных десертов, холодных, горячих напитков правила оформления, подачи.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	-
ПП. 05	ОК 01-ОК 11, ПК 5.1 - ПК 5.3, ПК 5.5 ПК 5.6.	Организация процесса приготовления и приготовление, правила оформления хлебобулочных изделий, сдобы, сложных мучных кондитерских изделий сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста, из заварного теста, бисквитного теста Организация процесса приготовления и приготовление, правила оформления сложных муссовых тортов, сахаристых изделий.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.	72	-

ПП. 06	ОК 01-ОК 11, ПК 6.1 - ПК 6.2	Знать и применять основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	72 (По запросу работодателя)
ПП. 07	ОК 01. – ОК.11, ПК 97.2-7.2	Практика по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий стандартного ассортимента; приготовления основных и отделочных полуфабрикатов;	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»)	108	
ПП. 08	ОК 01. – ОК.11, ПК 98.1-8.3	Практика приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий стандартного ассортимента; приготовления основных и отделочных полуфабрикатов; приготовления и оформления классических тортов и пирожных;	Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	-	144 (По запросу работодателя)

		приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийностью, диетическую кондитерскую продукцию			
ПП. 09	ОК 01. – ОК.11, ПК 9.1-9.2	Практика организации процесса приготовления блюд локальной кухни, Полуфабрикатов. Разработка меню (блюд) с национальными традициями региональных кухонь Дальнего Востока и заимствования их.	Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	-	72 (По запросу работодателя)
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -288 ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	72	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
ПП. 02	108	концентрированно	6	Дифференцированный зачет
ПП. 03	72	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
ПП. 04	72	концентрированно	5	Дифференцированный зачет
ПП. 05	72	концентрированно	6,7	Дифференцированный зачет
ПП. 06	108	концентрированно	8	Дифференцированный зачет
ПП. 07	108	концентрированно	5,6	Дифференцированный зачет
ПП. 08	144	концентрированно	7	Дифференцированный зачет
ПП. 069	72	концентрированно	6,7	Дифференцированный зачет
Всего УП	828	X	X	X

2.2. Структура производственной практики³³¹

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72/2	3
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК.2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108/4	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72/2	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72/2	5
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72/2	6,7

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 6.1, ПК 6.2.	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	108	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 7.1, ПК 7.2.	ПМ. 07 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар)	108	5,6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3.	ПМ. 08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)	144	7
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 6.1, ПК 9.1, ПК 9.2.	ПМ. 09 Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	72/2	6,7

2.3. Содержание производственной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1.Вводное занятие. Техника безопасности в учебной мастерской. Простая и сложная(карвинг) нарезка овощей. Условия и сроки хранения	МДК 01.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	72/2

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Обработка картофеля, 333 батата и топинамбура, корнеплодов. Техника нарезки- соломкой, брусочками, кубиками, дольками, ломтиками, крошкой, кружочками Сложные формы нарезки: шарики, бочоночки, чесночными дольками, стружкой, спиралью Карбование моркови (звездочки, шестеренки); Обработка, нарезка капустных, луковых овощей –шашками, кольцами, полукольца Приемы шинкования, подготовка капусты для голубцов Обработка, подготовка кабачков, томатов, баклажанов, сладкого перца к фаршированию. Обработка десертных овощей-спаржи, сельдерея, фенхеля. Обработка, подготовка салатно-шпинатных овощей и зелени к использованию Обработка, нарезка свежих, сушеных, маринованных, грибов Подготовка к использованию пряностей и приправ Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и водного сырья для: варки, припускания, жарки основным способом во фритюре полуфабрикаты из рыбной котлетной массы:- котлеты, биточек, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки, шницель.	полуфабрикатов из обработанных овощей 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса 4.Оттаивание, замораживание, охлаждение, вакуумирование, органолептическая оценка, упаковка, хранение полуфабрикатов	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	

	Обработка морепродуктов и приготовление полуфабрикатов из них: кальмары, креветки, гребешки, моллюски. Обработка и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. Обработка мяса и приготовление крупнокусовых полуфабрикатов из мяса: тушенное, отварное, шпигованное порционных полуфабрикатов: стейков, рулетов из мраморного мяса, каре ягненка, бифштекса, лангета. мелкокусовых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, поджарка, плов, рагу, гуляш. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубки и котлетной массы Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов: из печени, почек, сердца. Обработка, заправка птицы для варки и жарки и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы котлета по-киевски.			

Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	335 Организация работы. Приготовление сложных заправочных супов вегетарианских и на бульонах. Приготовление гарниров для прозрачных супов: тосты, гренки с сыром, профитроли, лапша домашняя, яйца пашот, пельмени, равиоли, припущенные овощи, кнели, фрикадельки из куриной и рыбной массы. Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление молочных, холодных, сладких супов. Приготовление соусов на мясном бульоне луковый «Миронтон», «Робер», «Пикантный», «Охотничий»; соусов белых на муке: белый с яйцом, бешамель, «Морней» с сыром, «Супрем», томатный; соусов масляных, яично-масляных: голландский, польский, бер-блан, беарнез, мутар. соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Приготовление блюд из овощей: отварные- картофель, спаржа, припущенные- картофель в молоке «Метрдотель»; тушеные- капуста, кабачки, тыква, томаты, рагу, овощное ризотто, овощной тембаль; жаренные - картофель «фри», «пай», лук «фри»,	1. Приготовление, оформление, отпуск супов различного ассортимента 2. Приготовление, оформление отпуск соусов 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов 4. Приготовление оформление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий (паст) 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки 6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы 7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	108/6

	крокеты, грибы; запеченные рулеты, запеканки, зразы, голубцы, гратен, суфле, жульен; глазированных, овощей в тесте, «темпура», «рататутя», картофель «дюшес», грибы в сметанном соусе, фаршированные- шампиньоны, кабачки, баклажаны, перец сладкий Приготовление рассыпчатых каш для гарниров, пловы, с луком и шпиком, грибами, морковью. Блюда на основе каш: котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники. Жидкие, вязкие молочные каши. Пюре из бобовых. Макаронник, лапшевник, паста для лазаньи. Приготовление яиц отварных в скорлупе и без (пашот) с овощами и сыром, яичницы с гарниром, омлетов на пару, смешанных, фаршированных грибами, мясопродуктами. Блюда из творога: вареники ленивые, сырники, пудинги, запеканки, творожные шарики. Горячие блюда из сыра и сырной массы, жареных во фритюре-рулетики с сыром и ветчиной, гренки в жидком фондю из сыра, сыра обжаренного в тесте. Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста- пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пиццы, пироги с овощными, мясным и рыбным фаршем. Блины, оладьи, блинчики, пельменей, вареников, равиолей, курника. Приготовление рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками) фаршированной целиком, припущенной рулетиками			

	жареной по –ленинградски, рыбы в тесте (орли), рыбы с зеленым маслом (кольбер), котлеты, биточки рыбные, тельное, рулет рыбы, запеченной по-русски, по- московски, в фольге рыбы, тушеной с овощами, филе камбалы «Берси», тефтели, блюд из морепродуктов- мидии запеченные в томатном соусе, кальмары жаренные в тесте, креветки, крабы запеченные в молочном соусе подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Приготовление мяса отварного, кнели паровых, крупнокусковых- ростбиф, порционных- бифштекс, стейк прожарки Medium, стейк миньон, антрекот, эскалоп. Из натуральной рубки- бифштекс, шницель, люля-кебаб. Мелкокусковых- бефстроганов, гуляш, азу, жаркое по-домашнему. Из котлетной массы- котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки. Блюда из птицы- кнели, суфле, рагу из птицы, чахохбили, котлета по-киевски, жаркое из кролика в горшочке, подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса.			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с	Организация работы. Приготовление холодных соусов, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчицы, майонеза. Из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Холодные соусы сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных	1. Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента 2. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей 3. Приготовление бутербродов, холодных закусок 4. Приготовление холодных закусок из рыбы	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	72/2

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов, фруктовых, ³³⁸ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», салата-коктейль с ветчиной и сыром, салата из яблок с сельдереем, «Весна», «Витаминный», фруктового салата; -салатов из вареных овощей: салата с креветками, салата «столичный», рыбного, мясного; винегретов-овощных, с сельдью Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. - фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингерфуд, гастрономических продуктов порциями, - холодных закусок из яиц, сыра, овощей: яйца фаршированные сыром, яблоками и орехами, грибами, паштетной массой, пастой, омлетные рулетики, карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); Приготовление, оформление и подача рыбы под маринадом, рыбы заливной, фаршированной, рулетов. Приготовление, оформление и подача	5.Приготовление холодных закусок из мяса 6. Творческое оформление и эстетичная подача	МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

	339 мясной нарезки, язык заливной, заливное из курицы, холодец, мясные рулетики, свиная корейка на ребрышках, заливное из домашней птицы, курица, индейка фаршированная целиком, галантин из птицы рулетики из птицы с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, глазирование, ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, используя охлаждение, легкое замораживание.			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация работы. Обработка и нарезка фруктов и ягод. Приготовление холодных десертов оформление, отпуск с использованием карамелизации, желирования с «обжигом» (желе из ягод и фруктов, молока, желе многослойное, панакота; муссы и самбуки из яблок, апельсинов, клюквы, карпачо, тартар из свежих фруктов и ягод, фруктовые салаты, кремы ягодные, фруктовые, шоколадные, ванильные, кофейные, сливочные, ореховые). Приготовление оформления, отпуск горячих сладких блюд: (пудинги, суфле, каша гурьевская, гренки с фруктами, яблоки в слойке, шарлотка, яблоки печеные, десертные блинчики, равиоли, карамбл, франжипан, бланманже, сладкие чипсы, тирамису, чизкейк, рулетфило с фруктами) Оформление десертов с использованием декорирования тарелки. Приготовление холодных напитков: (свежеотжатые	1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента 2. Приготовление, горячих десертов сложного ассортимента 3. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента 4. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента	МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	72/2

	соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас). -Приготовление киселей: из молока, свежих ягод, фруктов Приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар.			
Приготовление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация работы. Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и хлеба из пшеничной, ржаной муки на дрожжах, заквасках, солоде. Замес теста опарным, безопарным способом, расстойка, формовка, выпечка хлеба подового, формового, «халлы», багета. Праздничного хлеба: «Кулич», «Каравай», «Калач кружевной» Мелкоштучных изделий: сдобных фигурных булочек, ватрушек в ассортименте. Приготовление изделий из пресного сдобного теста, формовка, выпечка пирожков, сочней; изделий из пряничного теста (заварным и сырцовым способом): корж молочный, пряник медовый, пряничного сувенира Изделия из песочного теста: печенье нарезное, отсадочное, кексов, капкейков.	1.Органолептическая оценка основного и вспомогательного сырья 2.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба 3. Приготовление изделий из пресного сдобного теста, 4.Приготовление тортов и пирожных 5..Мелкоштучные кондитерские изделия	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	72/2

	Приготовление тортов и пирожных с использованием отделочных полуфабрикатов: украшений из крема «Шибубу» на основе желатина, сахарной мастики, сахарно-агарного сиропа, пластичной карамели, суфле, многослойного желе, фрешей из фруктов и ягод. Медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), пирожное «Бисквитное» фруктовое, «Буше» глазированное шоколадной помадой; песочные пирожные с белковым кремом, «Корзиночка любительская»; слоеные пирожные «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочки», «Муфточки» с кремом; заварные пирожные «Кольцо заварное с творожным кремом» «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) Торты бисквитные: «Молодежный», фигурные «Детский»; Песочные «Пешт», «Творожный»; Слоеные «Коллизей», слоеный с кремом; Воздушно-ореховые «Полет». Мелкоштучные кондитерские изделия: Шоколадные капкейки с кремом ганаш, миндально-апельсиновый твиль, «Маффины», «Бискотти», мини рулетики, пирожные корзиночки с лимонным кремом и ягодами, Торты бисквитные: «Молодежный», фигурные «Детский».			

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	1. Участие в проведение в инвентаризации на производстве. 2. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 3. Разработка различных видов меню 4. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 5. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 6. Оценка качества готовой продукции	МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью текущей деятельности подчиненного персонала	108/4
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ по профессии 16675 Повар)	Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба и других хлебобулочных изделий из него. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных способов оформления и отделки.	1. Органолептическая оценка основного и вспомогательного сырья 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба 3. Приготовление изделий из бездрожжевого теста, 4. Приготовление тортов и пирожных 5. Мелкоштучные кондитерские изделия	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар	108/4

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение работ профессии 12901 Кондитер)	Приготовление легких ³⁴³обезжиренных пирожных с использованием различных способов оформления и отделки. Ознакомление с особенностями режима работы п.о.п. Соблюдение правил Т.Б, правил санитарии и организации рабочего места при работе в холодных и горячих цехах, с организацией работы супового отделения п.о.п; Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;	1.Органолептическая оценка основного и вспомогательного сырья 2.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба 3. Приготовление изделий из бездрожжевого теста, 4. Приготовление тортов и пирожных 5. .Мелкоштучные кондитерские изделия 6. Приготовление и оформление соусов сложного ассортимента	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	144/5
Организация и введение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни.	Подготовка сырья и расходных материалов процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; Оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства специализированных пищевых продуктов;	1.Рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов; 2. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;	МДК 09. 01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости. МДК 09. 02 Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни.	72/2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Кулинарный цех, производственная мастерская.

Оснащение базы практики:

1. Оборудование: Оборудование: весы электронные, плиты 4-конфорочные, блендеры, микроволновая печь, мясорубки, столы производственные, гриль, кофемолка, столы технологические, фритюрница, пурифаер, холодильные шкафы, холодильные столы; тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, конвекционные печи; термостат; вакууматор; стеллажи; гомогенизаторы; тестораскаточные машинки; термомикс; шкафы шоковой заморозки; ванны для темперирования шоколада: аэрографы; сифоны; газовые горелки; слайсеры; расстойные шкафы; универсальные кухонные машины для нарезки
2. Инструменты и приспособления: набор кастрюль, функциональные емкости, молотки отбивные, наборы ножей, ситейники, супницы разные, скалки, формочки для выпечки, противни, гастроемкости, кондитерские насадки, мешки, столовая посуда для подачи; силиконовые кисточки и лопатки; кулинарные ножницы; скалки; половники; соусные ложки.
3. Средства обучения: компьютеры, проектор, экран

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в кухне места практики.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 а) основная литература

IPRbooks-электронно-библиотечная система:

1. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 364 с. 978-985-503-562-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>
2. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 351 с. 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.html>
3. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 360 с. 978-985-503-581-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67766.html>
4. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 132 с.
5. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 132 с. — 978-985-503-575-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html>
6. Володько, О. В. Экономика организации (предприятия). Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Володько, Р. Н. Грабар, Т. В. Зглой; под ред. О. В. Володько. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2021. — 272 с. 978-985-06-2396-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48024.html>

Библиотечная система колледжа:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебное пособие - Москва, «Академия», 2020.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник – Москва, «Академия», 2021.
3. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник – Москва, «Академия», 2021.
4. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник – Москва, «Академия», 2022.
5. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» ФГУ «ФИРО», 2022
6. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ФГАУ «ФИРО», 2022.
7. Г.Г. Лутошкина «Техническое оснащение и организация рабочего места» ФГАУ «ФИРО», 2021.
8. Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания» ГОС, 2022.
9. И.И. Потапова «Калькуляция и учет» ФГУ «ФИРО», 2020.
10. В.М. Калинина «Охрана труда в организациях питания», учебник ФГУ «ФИРО», 2022.

11.М.Н. Шумилкина« Кондитер»НМС МНОО,2023.

б) дополнительная литература

1. 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.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. Н.Э.Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» ФГУ «ФИРО»,. – 512 с.
4. А.Т.Васюковой. М.: Сборник рецептур зарубежной кухни»,2017 Издательство торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 816 с.
5. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2017. - 544 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсов

Информационные материалы и база данных, представленные на сайтах:

- 1.www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф-поваров
- 2.www.cookery.ru – всероссийский кулинарный портал
- 3.www.kedem.ru – рецепты блюд, кулинарный Эдем
- 4.www.kulina.ru – кулинарный портал
- 5.www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
- 6.<http://www.chefcompany.ru/recipes.html> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*.

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастерами производственного обучения в процессе проведения занятий в производственных мастерских, в ходе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ. В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП. 01	ПК 1.1 ОК 01- ОК 09	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

		– 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПП. 01	ПК1.3. ОК 01-ОК 09	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;	

		– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПП. 01	ПК 1.4. ОК 01- ОК 09	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

		при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПП. 02	ПК 2.1. ОК 01-ОК 09	-Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – 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, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
ПП. 02	ПК 2.2. ОК 01- ОК 09		
ПП. 02	ПК 2.3. ОК 01- ОК 09		Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
ПП. 2	ПК 2.4. ОК 01- ОК 09		
ПП. 02	ПК 2.5. ОК 01- ОК 09		
ПП. 02	ПК 2.6 ОК 01- ОК 09		

ПП. 02	ПК 2.7. ОК 01- ОК 09	рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
ПП. 02	ПК 2.8. ОК 01- ОК 09	– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

		• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

ПП. 03	ПК 3.1 ОК 01-ОК 09	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
ПП. 03	ПК 3.2. ОК 01-ОК 09	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе	

ПП. 03	ПК 3.3. ОК 01-ОК 09	специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие	
ПП. 03	ПК 3.4. ОК 01-ОК 09	Осуществляет выбор способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ,	
ПП. 03	ОК 01- ОК 09	соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с	

ПП. 03	ПК 3.6. ОК 01-ОК 09	требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
ПП. 04	ПК 3.7 ОК 01-ОК 09	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

		особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПП. 04	ПК 4.1. ОК 01- ОК 09	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

		выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПП. 04	ПК 4.2. ОК 01- ОК 09	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков	

ПП. 04	ПК 4.3. ОК 01- ОК 09	(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;	
ПП. 04	ПК 4.4 ОК 01- ОК 09	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
ПП. 04	ПК 4.5. ОК 01- ОК 09	• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

ПП. 04	ПК 4.6 ОК 01-ОК 09	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;	

		• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.	
ПП. 05	ПК 5.1, ОК 01-ОК 09	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов,	

		материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПП. 05	ПК 5.2. ОК 01-ОК 09	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;	

		– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при	

		порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	

ПП. 06	ПК 6.1 ОК 01-ОК 09	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
	ПК 6.2 ОК 01- ОК 09 .	Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
	ПК 6.3 ОК 01-ОК 09 .	Методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
	ПК 7.1 ОК 01-ОК 09	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
	ПК 7.2 ОК 01-ОК 09	Рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов.	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при

			выполнении работ учебной практики
	ПК 8.2 ОК 01-ОК 09	Рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов.	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
	ПК 8.3 Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производств специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
ПП. 09	ПК 9.1 ОК 01- ОК 09	Вести основные технологические процессы производства специализированных пищевых продуктов; рассчитывать производственные рецептуры специализированных пищевых продуктов; контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; использовать в процессе производства специализированных пищевых продуктов;	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики
ПП. 09	ПК 9.2 ОК 01- ОК 09	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и соблюдением правил обращения с сырьем; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производств специализированных пищевых продуктов; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения	Тестирование. Карточки-задания. Дифференцированные зачеты по учебной практике Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной практики

		технологических операций производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;	

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

«БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»	2
«БД.02 ЛИТЕРАТУРА»	22
« БД.03 ИСТОРИЯ ».....	55
« БД.04 ИНФОРМАТИКА»	92
« БД.05 ГЕОГРАФИЯ»	115
« БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (Английский язык)»	145
« БД.07 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	177
« БД.08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ».....	192
« БД.09 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ».....	218
« БД.10 БИОЛОГИЯ»	243
« БД.11 ФИЗИКА»	265
« БД.12 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ».....	285
« ПД.01 МАТЕМАТИКА»	305
« ПД.01 ХИМИЯ».....	337
« ЕН.01 ХИМИЯ».....	363
« ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ».....	382
« ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ».....	391
« ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»	403
« ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....	418
« ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»	430
« ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА».....	439
« ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА».....	454
« ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ» .	468
« ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ».....	484
« ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	498
« ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА».....	511
« ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	530
« ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	541
« ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»	552
« ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	563
« БД.04 ИНФОРМАТИКА»	576
« ОП.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»	577
« ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»	586
« ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»	599
« ОП.13 СПОСОБЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВА»	611

Рабочая программа дисциплины

«БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД. 01 Русский язык является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

1.1.1. Цели дисциплины

Программа БД. 01 Русский язык ориентирована на достижение следующей цели: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально- культурной, учебно- научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет- коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;

	применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно- выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Овладение учебными действиями: б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный	- сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально- делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

	поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

1.2. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	28
Практические занятия	36
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из обязательной учебной нагрузки)	8
Теоретическое обучение	6
Практические занятия	2
Контрольные работы	2
<i>Консультации</i>	2
<i>Промежуточная аттестация (экзамен)</i>	6

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД. 01 Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		4	ОК 05
Тема 1.1 Введение. Русский язык как средство общения.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 05
	1. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура.	2	
Тема 1.2. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 05
	1. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический).		
	2. Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 1 Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	
Раздел 2. Фонетика. Орфоэпия. Графика.		4	ОК 04; ОК 05,
Тема 2.1 Фонетика как наука о звучащей речи. Звуки и буквы. Классификация звуков. Звук и фонема.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1. Понятие о звуках речи;		
	2. Основные понятия о звуках и буквах;		
	3. Принципы классификации звуков;		
	4. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Ударение словесное и логическое.		
	5. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Ударение словесное и логическое.		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	

	Практическое занятие № 2 Принципы классификации звуков.	2	
Тема 2.2 Употребление разделительных ъ и ь. Буквы и, ы после приставок.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1. Употребление разделительных ъ и ь 1) после приставок на согласную; 2) в сложных словах после двух-, трёх-, четырёх; 3) в иноязычных словах.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 3 Употребление разделительных ъ и ь. Буквы и, ы после приставок (выполнение практических заданий)	2	
Раздел 3. Лексика и фразеология		6	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.1 Слово и его лексическое значение. Словари русского языка.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	1. Слово как единица лексической системы. Лексическое значение и лексическая сочетаемость. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова.	2	
Тема 3.2 Лексические единицы русского языка.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	1. Омонимы, синонимы, антонимы (конверсивы), паронимы и их употребление. Контекстуальные синонимы и антонимы.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 4 Лексические единицы русского языка (выполнение практических заданий)	2	
Тема 3.3 Фразеологизмы. Структура. Происхождение.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	1. Понятие о фразеологизме. Структура фразеологизмов. Происхождение и особенности употребления фразеологизмов в речи.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 5 Структура фразеологизмов (выполнение практических заданий)	2	
Раздел 4 Морфемика. Словообразование. Орфография.		10	ОК 04; ОК 05

Тема 4.1 Состав слова. Употребление однокоренных слов. Основные способы словообразования.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1.Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Морфемный разбор слова. Способы образования слов в русском языке.		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 6 Морфемный разбор слова. Способы образования слов в русском языке (выполнение практических заданий)	2	
Тема 4.2 Правописание гласных в корне слова (безударные гласные, проверяемые и не проверяемые ударением).	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1.Виды безударных гласных в корне слова (проверяемые, не проверяемые ударением, чередующиеся гласные). Правила проверки безударных гласных. Полногласные сочетания - оро - , - оло - . Понятие словарных слов.	2	
Тема 4.3 Чередование гласных в корне слова.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1.Понятие чередующихся гласных в корневой морфеме. Условия написания чередующихся гласных: а/о, и/е, а(я)/им, а(я)/ин (1. от суффикса, следующего за корнем; 2. от ударения; 3. от буквы, следующей за гласной; 4. от значения слова).		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 7 Условия написания чередующихся гласных (выполнение практических заданий)	2	
Тема 4.4 Правописание гласных после шипящих и ц.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1.Правописание букв и, у, а после шипящих. Буквы ы – и после ц.	2	
	2.Написание букв о, ё после шипящих 1) в корне, 2) в суффиксах, 3) в окончаниях.		
	3.Правописание буквы о после ц.		
Тема 4.5	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
Правописание приставок, изменяющихся и не изменяющихся на письме. Правописание приставок	1.Правописание приставок (с, в, до, за, на, об, от. над, пере, под, пред), не изменяющихся на письме.		ОК 04; ОК 05
	2.Правописание приставок на -з/-с. Условия написания гласных а/о в приставках раз-/рас-; роз-/рос-.		

при-, пре-.	3.Условия выбора гласных в приставках при-, пре.		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 8 Правописание приставок при-, пре- (выполнение практических заданий)	2	
Раздел 5 Морфология и орфография.		18	ОК 04; ОК 05
Тема 5.1 Самостоятельные и служебные части речи. Имя существительное. Категория рода, числа имён существительных.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1.Понятие о частях речи.	2	
	2.Классификация частей речи (самостоятельные, служебные, междометие).		
	3.Морфологические особенности имён существительных. Род имён существительных, способы выражения рода. Число имён существительных, способы его выражения.		
	4.Существительные общего рода.		
Тема 5.2 Правописание букв и, е в падежных окончаниях существительных единственного числа.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1.Типы склонения имён существительных.		
	2.Условия употребления букв и, е в падежных окончаниях существительных 1, 2, 3 типа склонения.		
	3.Особенности склонения существительных на – мя.		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 9 Условия употребления букв и, е в падежных окончаниях существительных (выполнение практических заданий)	2	
Тема 5.3 Урок-практикум. Контрольная работа.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1. Работа с текстом. Морфемный разбор слова. Многозначность слова. Правила проверки безударных гласных. Классификация звуков.		
(1 семестр)	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 10 Выполнение заданий контрольной работы.	2	
Тема 5.4	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05

Имя прилагательное. Правописание прилагательных с суффиксами.	1.Правописание н, nn в прилагательных	2	
	2.Прилагательные с суффиксами -к-, -ск-.		
	3.Прилагательные с суффиксами -ов-, -ев-, -чив-, -лив-, -ив-, -чат-, -оньк-, -еньк-.		
Тема 5.5 Имя числительное. Правописание и склонение числительных	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1.Понятие о числительном.		
	2.Разряды имён числительных (количественные, порядковые, собирательные).		
	3.О некоторых особенностях употребления и склонения дробных числительных.		
	4.Особенности правописания числительных, в том числе сложных.		
	5.Особенности склонения числительных с учётом их разряда и структуры.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
Практическое занятие № 11 Особенности склонения числительных с учётом их разряда и структуры.	2		
Тема 5.6 Глагол. Спряжение глаголов. Правописание глаголов.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1.Морфологические признаки глагола.		
	2.Понятие спряжения глаголов.		
	3.Способы определения спряжения глагола.		
	4.Разноспрягаемые глаголы.		
	5.Буква ь в глагольных формах.		
	6.Правописание суффиксов глаголов (-ова-, -ева-, -ыва-, -ива-).		
	7.Правописание безударных личных окончаний глаголов.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
Практическое занятие № 12	2		
	Правописание безударных личных окончаний глаголов.		
Тема 5.7 Причастие как глагольная форма. Правописание н, nn в	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1.Лексические и морфологические особенности причастия.	2	
	2.Способы образования причастий.		

отглагольных прилагательных и причастиях.	3. Правописание суффиксов причастий. Условия выбора н, нн в прилагательных, образованных от глаголов и в причастиях.		
	4. Условия выбора н, нн в прилагательных, образованных от глаголов и в причастиях.		
Тема 5.8 Служебные части речи. Правописание не с различными частями речи.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1. Основные сведения о служебных частях речи.		
	2. Слитное, раздельное, дефисное написание служебных частей речи.		
	3. Основные случаи слитного и раздельного написания не с существительными, прилагательными, наречиями, местоимениями, глаголами (причастиями, деепричастиями), числительными.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 13 Правописание не с различными частями речи.	2	
Раздел 6 Синтаксис и пунктуация.		20	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 6.1 Словосочетание. Простое предложение. Знаки препинания в конце простого предложения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1. Понятие о синтаксисе. Словосочетание. Структура, типы словосочетаний. Синтаксические отношения между компонентами словосочетания.	2	
	2. Понятие о синтаксисе. Простое предложение. Главные члены предложения.		
	3. Предложения повествовательные, вопросительные, побудительные. Восклицательные предложения.		
Тема 6.2	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1. Понятие простого осложнённого предложения.		
Осложнённое простое предложение. Однородные члены. Пунктуация.	2. Однородные члены предложения. Ряды однородных членов. Способы связи (интонационная/бессоюзная, союзная связь) однородных членов. Однородные, неоднородные определения.		
	3. Пунктуация при однородных членах. Обобщающие слова при однородных членах.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие № 14 Пунктуация при однородных членах. Обобщающие слова при однородных членах.	2	
Тема 6.3 Обособление определений, обстоятельств.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1.Понятие обособленных членов.	2	
	2.Одиночные и распространённые определения, обстоятельства.		
	3.Основные случаи обособления определений, обстоятельств.		
Тема 6.4 Сложное предложение. Знаки препинания в сложносочинённом предложении.	Содержание учебного материала	2	ОК 05; ОК 09
	1.Понятие сложного предложения. Основные виды сложных предложений.		
	2.Пунктуация в сложносочинённом предложении (запятая ставится/не ставится)		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 15 Пунктуация в сложносочинённом предложении (запятая ставится/не ставится)	2	
Тема 6.5 Сложноподчиненное предложение с одним придаточным. Замена придаточных частей причастными, деепричастными оборотами.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1.Строение и значение сложноподчинённых предложений.	2	
	2.Место придаточной части в сложноподчинённых предложениях.		
	3.Виды придаточных частей (определительные, изъяснительные, обстоятельственные).		
	4.Знаки препинания.		
Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение с двумя или несколькими придаточными.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	1.Виды сложноподчинённых предложений с несколькими придаточными (однородное, последовательное, параллельное соподчинение).		
	2.Знаки препинания.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 16 Знаки препинания в СПП.	2	
Тема 6.7 Бессоюзное	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05

сложноепредложение.	1.Знаки препинания в бессоюзном предложении (запятая, точка с запятой, тире, двоеточие).		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 17 Знаки препинания в бессоюзном предложении	2	
Тема 6.8 Сложное предложение сразными видами связи.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 04; ОК 05
	1.Особенности структуры сложных предложений с разными видами связи.	2	
	2.Знаки препинания (запятая ставится/не ставится между частями сложного предложения с разными видами связи).		
Раздел 7. Особенности профессиональной коммуникации.		8	ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 2.8
Тема 7.1. Коммуникативный аспект культуры речи.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 2.8
	1.Функциональные стили литературного языка; сфера их использования, их языковые признаки.	2	
	2.Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.		
	3.Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.		
Тема 7.2 Научный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 2.8
	1.Основные признаки, сфера использования научного стиля речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	2	
Тема 7.3 Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 2.8
	1.Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 18 Виды документов в конкретной специальности.	2	
Тема 7.4	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ОК 04; ОК 05;

Публицистический стиль речи.	1. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля.	2	ОК 09; ПК 2.8
	2. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		64	
в том числе практические занятия		36	
Консультации		2	
Всего		72	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

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

Кабинет русского языка и литературы, оснащённый оборудованием:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;
- комплект учебно-методической документации;
- проектор;
- экран;
- компьютер/ноутбук;
- сетевой удлинитель;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);
- специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Герасименко Н.А. Русский язык: учебное пособие. М. Издательский центр «Академия», 2019. Регистрационный номер рецензии 494 от 29 декабря 2011 г. ФГАУ «ФИРО». 16-е издание, стереотипное. 496 с.
2. Воителева Т.М.. Русский язык. Сборник упражнений. М. Издательский центр «Академия», 2020. Регистрационный номер рецензии 510 от 29 декабря 2019 г. ФГАУ «ФИРО». 6-е издание, стереотипное. 224 с.
3. Антонова, Е.С. Русский язык и культура речи.: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 320 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.ipmce.su/~igor/osnprav.html>

Основные правила русского языка на частной странице Игоря Тихонина.

2. <http://www.hi-edu.ru>

Учебники и учебные пособия. Методические материалы для студентов и преподавателей. Работы студентов, интерактивные тесты по русскому языку и др. Тесты он-лайн.

3. <http://www.odele.ru/edu/26.htm>

Словари, учебники, репетиторы, реклама

4. <http://www.rbr.narod.ru>

Авторская методика и учебные пособия для ускоренного обучения грамотному письму.

5. <http://cultrechi.narod.ru>

«Грамотная речь, или Учимся говорить по-русски». Словари, ссылки.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. Русский язык 10 - 11 класс: учебник. Для общеобразовательных учреждений, 8-е издание, Рекомендовано, Министерством образования и наук, Российской Федерации. МОСКВА, «РУССКОЕ СЛОВО», 2015
2. А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова. Гамматика, Текст, Стили речи, Учебник для 10 – 11 классов, общеобразовательных учреждений, Рекомендовано Министерством образования и наук Российской Федерации, 9-е издание, Москва «Просвещение» 2013

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2-Темы 2.1, 2.2; Р 3- Темы 3.1, 3.2, 3.3; Р 4- Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5; Р 5- Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8; Р 6- Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8; Р 7- Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4.	Устный опрос Лингвистические задачи Деловые игры Практические работы Выполнение экзаменационного теста Комплексный анализ текста Различные виды разбора
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1-Темы 1.1, 1.2; Р 2-Темы 2.1, 2.2; Р 3- Темы 3.1, 3.2, 3.3; Р 4- Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5; Р 5- Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8; Р 6- Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8; Р 7- Темы 7.2, 7.3, 7.4.	Практические работы Контрольные работы Различные виды иктантов Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3- Темы 3.1, 3.2, 3.3; Р 6- Темы 6.4; Р 7- Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4.	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Тематические сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 1.2. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Р 7- Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4.	Практические работы Устный опрос Комплексный анализ текста Тематические сообщения Сочинения/Изложения/Эссе Выполнение экзаменационного теста
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Р 7- Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4.	Практические работы Устный опрос Комплексный анализ текста Тематические сообщения Сочинения/Изложения/Эссе Выполнение экзаменационного теста

Рабочая программа дисциплины
«БД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД. 02 ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.02 Литература язык является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Целью дисциплины БД. 02 Литература является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
социального и культурного контекста	- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
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	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по	ПРБ 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРБ 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПР6 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни	

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	54
Практические занятия	54
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
Теоретическое обучение	0
Практические занятия	12
<i>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД 02. ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		34/22	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятия № 1 Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору	2	
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям.	2	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 3: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).	2	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4 <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i>	2	
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). «Тройка», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Поэт и Гражданин», «Пускай нам говорит изменчивая мода...» и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» Особенности лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 5 Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>	2	
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 6 Работа с избранными эпизодами, подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина.	2	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	6/2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преобразование как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 7 Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.1
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала	6/4	
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 8 Выразительное чтение отрывков произведения	2	
	Практическое занятие № 9 Выразительное чтение отрывков произведения	2	
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 4.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> «Очарованный странник»	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 10 Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 11 Выразительное чтение отрывка наизусть	2	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		2/0	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 4.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (<i>не менее двух статей по выбору</i>).	2	
	Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		12/8	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964).	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 12 Чтение отрывков повести: «Гранатовый браслет»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести: «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы: «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне»	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 13 Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев	2	
	Практическое занятие № 14 «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 15 Чтение и исполнение поэтических произведений. <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i>	2	
Раздел 4. Литература XX века		48/16	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы: «Антоновские яблоки», «Господин из Сан-Франциско» и другие	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
произведений И.А. Бунина	Практическое занятие № 16 Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.	2	
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения: «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 17 Поэма «Двенадцать». «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы». <i>Выразительное чтение отрывков поэмы.</i>	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения: «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 18 Выразительное чтение не менее одного стихотворения по выбору	2	
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> О.Э. Мандельштам. Стихотворения : «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
и основные мотивы лирики	Практическое занятие № 19 М. И. Цветаева. Стихотворения «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие.	2	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения: «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 20 Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения.	2	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь».	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	4/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова.	2	
	Чтение и изучение: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита». Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 21 Анализ художественного текста.	2	
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста. <i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести. «Котлован» и другие	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Выразительное чтение лирического произведения: стихотворения «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого». Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Экранизации романа	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»			
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Выразительное чтение художественного произведения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения двух поэтов по выбору: Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Выразительное чтение художественного произведения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича» (фрагменты). «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	-	
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие № 22 Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем.	2	
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 23 Выразительное чтение стихотворений.	2	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		2/0	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.4
	<i>Выразительное чтение произведений (не менее одного по выбору):</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен») Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		2/2	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.4
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 24 Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	2	
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		2/0	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.4
	<i>Для чтения и изучения:</i> драматургия второй половины XX – начала XXI века. А. В. Вампилов «Старший сын» и другие. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
		-	
Раздел 8. Литература народов России		2/2	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 25 Выразительное чтение фрагментов произведений	2	
Раздел 9. Зарубежная литература		4/4	
Тема 9.1	Содержание учебного материала	2/2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основные темы и мотивы зарубежной прозы второй половины XIX века - XX века	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века. Э. Хемингуэя «Старик и море».	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 26 Выразительное чтение фрагментов произведений	2	
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.	-	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 27 Выразительное чтение фрагментов	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)			
Практических занятий		54	
Всего обязательная аудиторная нагрузка:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.02 ЛИТЕРАТУРА.

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

Кабинет гуманитарных дисциплин, оснащённый оборудованием:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;
- комплект учебно-методической документации;
- проектор;
- экран;
- компьютер/ноутбук;
- сетевой удлинитель;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);
- специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Обернихина Г.А. Литература, 2018.

2. Литература : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1 / [Г.А.Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.] ; под ред. Г.А.Обернихиной. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016 — 384 с., илл.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

ЭБС ZNANIUM Михальская А.Н., Зайцева О.Н. Литература 11 кл: учебник, 2023

1 Архипова, И. А. Русская литература XIX в. : практикум для студентов факультета непрерывного образования / И. И. Архипова, У. Н. Фысина. - Москва : РГУП, 2019. — 141 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1195509> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

2 Русская и зарубежная литература : учебник / под ред. В.К. Сигова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010582-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1902835> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3 Архипова, И. А. Русская литература XIX в. : практикум / И. А. Архипова, У. Н. Фысина. - Москва : ИОП РГУП, 2023. - 141 с. - ISBN 978-5-00209-049-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2137489> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

4 Литература . 10-й класс. Углубленный уровень. В 2 частях. Часть 2 / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-112123-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156984> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

5 Литература. 11-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; под ред. В. П. Журавлева. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 415, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112128-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157012> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

6 Лебедев Ю. В. Литература. 10-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / Ю. В. Лебедев. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 367, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112126-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157011> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

7 Литература. 11-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; под ред. В. П. Журавлева. — 12-е изд., стер. — Москва :

Просвещение, 2024. — 415, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112128-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157012> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке./

8 Литература. 11-й класс. Углубленный уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Е. Д. Гальцова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 351, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-113339-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156997> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке

3.2.3. Дополнительные источники

1. История русской литературы XIX в., 1800–1830 гг. / Под ред. В.Н. Аношкиной и С.М. Петрова. – М., 2014.
2. История русской литературы XI–XIX вв. / Под ред. В.И. Коровина, Н.И. Якушина. – М., 2014.
3. История русской литературы XIX в. / Под ред. В.Н. Аношкина, Л.Д. Громова. – М., 2013.
4. Кожин В. Пророк в своем Отечестве. – М., 2012.
5. Литературные манифесты от символизма до наших дней. – М., 2015.
6. Михайлов А. Жизнь В. Маяковского. – М., 2003.
7. Михайлов О. Жизнь Бунина. – М., 2002.
8. Мусатов В.В. История русской литературы первой половины XX в. – М., 2011.
9. Набоков В. Лекции по русской литературе. – М., 2001.
10. Русская литература XX в. / Под ред. А.Г. Андреевой. – М., 2014.
11. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2, 3). 10 кл. / Под ред. Ионина Г.Н. – М., 2013.
12. Смирнова Л.Н. Русская литература конца XIX – начала XX в. – М., 2014.
13. Соколов А.Г. История русской литературы XIX–XX века. – М., 2014.
14. Тимина С.И. Русская проза конца XX в. – М., 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.02 ЛИТЕРАТУРА

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	Сопоставительная характеристика; Развернутый ответ на вопрос; Комментированное чтение глав; Устное сочинение; Работа с информационными ресурсами; Анализ эпизодов; Лингвистический анализ текста; Составление цитатного плана; Создание проблемной ситуации; Деловая игра; Анализ лирического произведения; Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы; Контрольная работа; Выполнение заданий на дифференцированном зачете.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	
ОК Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	
Профессионально-ориентированное содержание	Р 2-Т 2.2, Т 2.3, Т 2.9, Т 2.26	
	Р 2-Т 2.26; Р 3-Т 3.35, Т 3.41;	
	Р 2-Т 2.9, Т 2.26; Р 3-Т 3.35, Т 3.41.	

Рабочая программа дисциплины

« БД.03 ИСТОРИЯ »

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	38

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.03 ИСТОРИЯ

Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.03. История является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

1.1. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

1.1.1. Цели дисциплины

Программа БД.03 История ориентирована на достижение следующей цели:

Формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории.

Задачи дисциплины:

- учитывать взаимосвязь всех этапов исторического развития, их значимость для понимания современного места и роли России в мире,
- определить важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю,
- сформировать личностную позицию по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные,

	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени
ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России

информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности	уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и	- готовность к саморазвитию,	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в

работать в коллективе и команде	самостоятельности самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	и подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический

	искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в

	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной	социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде

	деятельности	таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. - интерес к различным сферам профессиональной деятельности	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.)

1.2. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	136
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	90
Практические занятия	46
В т.ч. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из общей учебной нагрузки)	14
Практические занятия	14
Промежуточная аттестация (<i>дифференцированный зачет</i>)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины БД.03 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	1. Историческое знание, его достоверность и источники. Периодизация всемирной истории. Концепции исторического развития	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и революции (1914 – 1922).			24
Тема 1.1 Россия и мир в годы Первой мировой войны: 1.1.1 Мир империй – наследие XIX в. 1.1.2 Причины и начало и ход Первой мировой войны. 1.1.3 Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. 1.1.4 Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны.	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	1. Мир империй – наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанты. Региональные конфликты и войны в конце XIX – начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро- Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро- германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	2. 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. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и	2	

		восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Наращение 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.		
		В том числе, практических	2	
		Практическая работа № 1. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны.	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.4
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков: 1.2.1 Причины Великой российской революции и ее начальный этап. 1.2.2 Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. 1.2.3 Декреты большевиков.		Содержание учебного материала	8	
		1. 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. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль – март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна – лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В.И. Ленин как политический деятель.	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06
		2. 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	2	

	крестьян земель. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.		
	В том числе, практических	2	
	Практическая работа № 2. Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	ОК 01, ОК 04
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны: 1.3.1 Причины и этапы Гражданской войны в России. 1.3.2 Особенности Гражданской войны на Дальнем Востоке. Польско-советская война. 1.3.3 Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. 1.3.4 Культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений в Приамурье в 1914 – 1922.	Содержание учебного материала	8	
	1. 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. 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. 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.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	2. Особенности Гражданской войны на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии 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. 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	4	

	полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детскойбеспризорности.		
	В том числе, практических	2	
	Практическая работа № 3. Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работас историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционныеи военные песни, отражающие события Гражданской войны. Культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений в Приамурье в 1914 – 1922.	2	ОК 01, ОК 04 ПК 1.4
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы.			32
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика: 2.1.1 Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. 2.1.2 Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. 2.1.3 Противоречия политики НЭПа.	Содержание учебного материала	6	
	1. 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. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922 – 1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. – Герой Социалистического Труда).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	2. Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924г. 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.	2	

	Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунуны, артели и ТОЗы			
	В том числе, практических		2	
	Практическая работа № 4. Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти		2	ОК 01, ОК 04
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х – 1930-е гг.: 2.2.1 Индустриализация в СССР. "Великий перелом". 2.2.2 Утверждение культа личности Сталина. 2.2.3 Итоги и цена советской модернизации.	Содержание учебного материала		6	
	1.	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. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	2.	Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	2	

	В том числе, практических		2	
	Практическая работа № 5. Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»		2	ОК 01, ОК 04
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920 – 1930-е гг.: 2.3.1 Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. 2.3.2 Культурная революция и «угар НЭПа».	Содержание учебного материала		6	
	1.	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. 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. 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. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. 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	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе, практических		2	

	Практическая работа № 6. Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»		2	ОК 01, ОК 04
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.: 2.4.1 Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. 2.4.2 Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. 2.4.3 Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. 2.4.4 Развитие культуры в 1914-1930-х гг.	Содержание учебного материала		8	
	1.	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная 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. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. 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. 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.	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе, практических		4	

	Практическая работа № 7. Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками		2	ОК 01, ОК 04
	Практическая работа № 8. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Развитие культуры в 1914-1930-х гг.		2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны: 2.5.1 Внешняя политика СССР в 1920-е гг. 2.5.2 СССР накануне Великой Отечественной войны. 2.5.3 Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. 2.5.4 План ГОЭЛРО в Приамурье.	Содержание учебного материала		6	
	1.	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. 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. 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. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе, практических		4	
	Практическая работа № 9. Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой		2	ОК 01, ОК 04
	Практическая работа № 10. «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений Приамурья в 1920-1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.4
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.				28
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		10	
Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942):	1.	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.	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

3.1.1 Начало Второй мировой войны. 3.1.2 Битва за Москву. 3.1.3 Причины и начало Второй мировой войны. 3.1.4 Причины и начальный период Великой Отечественной войны.	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. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.		
	2. 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. 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. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз.	2	

	В том числе, практических	4	
	Практическая работа № 11. Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	ОК 01, ОК 04
	Практическая работа № 12. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.4
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943): 3.2.1 Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. 3.2.2 Битва на Курской дуге. 3.2.3 СССР и союзники.	Содержание учебного материала	6	
	1. 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 иразгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	2. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943 – 1946 гг.	2	
	В том числе, практических	2	
	Практическая работа № 13. 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".	2	ОК 01, ОК 04
Тема 3.3. Человек и	Содержание учебного материала	4	

культура в годы Великой Отечественной войны: 3.3.1 Человек и война: единство фронта и тыла. 3.3.2 Исторические плакаты, военные песни и творчество в годы ВОВ.	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. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе, практических		2	
	Практическая работа № 14. Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.		2	ОК 01, ОК 04
	Содержание учебного материала		8	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны: 3.4.1 Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Битва за Берлин. 3.4.2 Советско-японская война 1945 г. 3.4.3 Завершающий период Великой Отечественной войны. 3.4.4 Медицина в годы Великой Отечественной войны.	1.	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск 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. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резэвакуация 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 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").	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	2.	Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные	2	

проблемы и пути модернизации. 4.1.4 Страны Латинской Америки во второй половине XX в. 4.1.5 Страны Тропической и Южной Африки. 4.1.6 Послевоенное изменение политических границ в Европе.	гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и изменения 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 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.		
	2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.	2	
	3. Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х – 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое	2	

		чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства 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.		
		В том числе, практических	4	
		Практическая работа № 17. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой. Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2	ОК 01, ОК 04
		Практическая работа № 18. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития.	2	
		Содержание учебного материала	4	
Тема 4.2. СССР в 1945 – 1953: 4.2.1 Влияние последствий войны на советскую систему и общество. 4.2.2 Сталин и его окружение в последние годы правления.	1.	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	2.	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». Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. 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.	2	
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.: 4.3.1 Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. 4.3.2 Социально-экономическое развитие СССР. 4.3.3 Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели».	Содержание учебного материала		6	
	1.	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. 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. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	2.	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. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам.	2	

	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. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "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. 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.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
	В том числе, практических	2	
	Практическая работа № 19. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	ОК 01, ОК 04
Тема 4.4.	Содержание учебного материала	4	

Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.: 4.4.1 Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. 4.4.2 Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. 4.4.3 Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.	1.	Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание ТЭК. Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярны формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. 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. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе, практических		2	
	Практическая работа № 20. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками		2	ОК 01, ОК 04
	Содержание учебного материала		6	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985 – 1991 гг.):	1.	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание 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	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

4.5.1 Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). 4.5.2 Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. 4.5.3 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». 4.5.4 Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР.	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 обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. 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.		
	2. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров национальных элит. 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. 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	2	

	российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. 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. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
	В том числе, практических	2	
	Практическая работа № 21. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985 – 1991 гг. Дебаты «за» и «против». Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине в Приамурье в 1945-1991 гг.	2	ОК 01, ОК 04 ПК 1.4
Раздел 5. Российская Федерация в 1992 – 2020 гг. Современный мир в условиях глобализации			18
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	4	
Становление новой России (1992 – 1999): 5.1.1 Б.Н. Ельцин и его окружение. 5.1.2 Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики.	1. 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. 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.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	2.	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. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. 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. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	2	
Тема 5.2 Современный мир. Глобальные проблемы человечества:	Содержание учебного материала		6	
5.2.1 Современный мир. Глобальные проблемы человечества. 5.2.2 Политическое развитие стран Азии и Латинской Америки в конце XX – начале XXI в.	1.	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. Внешняя политика США конце XX – начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

5.2.3 Течения и стили в художественной культуре второй половины XX – начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. 5.2.4 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.	2. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX – начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. «Левый поворот» в Латинской Америке в конце XX в. 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. Течения 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	2	
	В том числе, практических	2	
	Практическая работа № 22. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.	2	ОК 01, ОК 04
	Содержание учебного материала	8	
Тема 5.3 Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации: 5.3.1 Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. 5.3.2 Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. 5.3.3 Международное сотрудничество и противостояние в спорте.	1. 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 кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	власти. 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). 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. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно- патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).		
2.	Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней 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. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском	2	

	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. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX – начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура		
	В том числе, практических	2	
	Практическая работа № 23. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов Приамурья в 1992 – 2022 гг.	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.4
Обязательная учебная нагрузка			136
в том числе практических работ			46
Из них Профессионально-ориентированное содержание			14
Всего			136

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета – УМК (в т.ч. и мультимедийные). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История (для всех специальностей СПО). 10-е изд., доп. – М.: Академия, 2022. – 256 с. – ISBN 978-5-0054-0879-2.

3.2.2. Дополнительные источники:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Зуев, М.Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 419 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17067-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/532334> (дата обращения: 08.06.2023).

2. История России. Углубленный уровень: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / К.А. Соловьев [и др.]. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 242 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-16102-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530426> (дата обращения: 08.06.2023).

3. Пленков, О.Ю. Всеобщая история. Новейшее время. Базовый уровень: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / О.Ю. Пленков. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 371 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-16075-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530382> (дата обращения: 08.06.2023).

4. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для вузов / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 198 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-05439-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473744> (дата обращения: 08.06.2023).

5. Сафонов, А.А. История (конец XX – начало XXI века): учебник для среднего профессионального образования / А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 284 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-16116-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530451> (дата обращения: 08.06.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.03. ИСТОРИЯ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1.1, 3.2, 4.8, 5.4, 6.1, 6.3, 7.1, 8.1, 9.4, 10.4, 10.5, 11.1, 11.5, 11.7, 12.1, 12.2, 13.2, 13.4, 13.5, 13.6, 14.2, 14.3, 14.4, 15.1	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимная оценка
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Все темы	Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	P1, P2 2.1, P3 3.1, P4, P5, P6 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, P7, P8, P9 9.1, 9.2, 9.3, 9.5, P10 10.1, 10.2, 10.3, 10.5, P11 11.2, 11.3, 11.4, 11.6, 11.7, P 12 12.1, P13 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, P14 14.1, 14.3, 15.1	Выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	P1, P2, P3, P4 1-7, P5 1-3, P6, P7, P9, P10, P11 1-6, P12, P13, P14, P15	Промежуточная аттестация (выполнение
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	1.1, 2.1, 3.1, P4 1-7, P5 1-3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, P7, 9.1, 9.2, 9.3, 9.5, P10, P11 2-4, 11.6, 12.1, P13 1-4, 14.1, 14.3, 15.1	зачетных заданий)
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.1, 4.8, 5.4, 7.1, 8.1, 10.5, 11.7	

Рабочая программа дисциплины

« БД.04 ИНФОРМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.04 ИНФОРМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.04 Информатика является частью программ подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели и задачи

Программа БД.04 Информатика ориентирована на достижение следующих целей и задач:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	В части трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	– понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; – уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	– выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая	– владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; – понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; – иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; – понимать основные принципы дискретизации

	оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность – информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; – владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять – представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; – уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня; анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; – уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	Достижение личностных результатов: – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;	– использовать возможности прикладного программного обеспечения для организации профессиональной деятельности;

полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	– способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать значимость воздействия искусства; – готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; – сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Достижение метапредметных результатов: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению	– использовать современные технологии и средства для подготовки и обработки текстовой, табличной и графической информации; – использовать современные технологии и средства подготовки деловой графики и презентационного материала; – применять методы и средства защиты информации; – использовать технологии и ресурсы сети Интернет для обеспечения профессиональной деятельности; – оформлять техническую документацию; – проводить технико-экономические расчеты и использованием программного обеспечения.

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; – давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную сферу; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением	

	требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; – понимать и использовать преимущества индивидуальной и командной работы; – предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; – расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; – оценивать приобретенный опыт; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательных и культурный уровень; – сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – признавать своё право и право других людей на ошибки.	

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –144 часа,
в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –136 часов;
самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	36
Практические занятия	100
Консультации	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.04 Информатика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		22	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Информационные процессы. Информационные ресурсы общества. Информационное общество и информационные революции. Информатика как наука. Вклад информатики в формирование современной научной картины мира.	2	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации. Единицы измерения информации	2	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	
	Практическое занятие №1. История вычислительной техники. Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Аппаратное устройство компьютера. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.	2	
	Практическое занятие №2. Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Каталоги и подкаталоги. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении и передаче.	2	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Представление о различных системах счисления. Позиционные и непозиционные системы счисления. Представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием	2	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие №3. Перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 системы счисления в другую систему счисления	2	

Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Модели и математическое моделирование	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Понятие алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Решение логических задач.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №4. Алгебра логики. Логические функции. Логические операции. Построение таблицы истинности	2	
	Практическое занятие №5. Элементы теории множеств и математическая логика. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	2	
	Практическое занятие №6. Элементы теории графов. Ориентированные графы. Путь и цикл в графе. Таблицы путей. Списки и деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	
	Практическое занятие №7. Алгоритм моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр, комбинаторики и математической статистики. Выигрышная стратегия.	2	
Раздел 2. Использование программных средств и сервисов		62	
Тема 2.1. Технологии создания и преобразования информационных объектов	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Обработка текстовой информации. Виды ПО для работы с текстом. Алгоритмы работы с текстовой информацией. Альтернативы Word. Возможности динамических (электронных) таблиц. Аналоги MSAccess. Обработка мультимедийной информации. Microsoft PowerPoint. Аналоги PowerPoint для создания мультимедиа контента. Представление графических, звуковых и видео данных на ПК	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №8. Математическая обработка числовых данных. Microsoft Excel и его альтернативы. Таблицы и реляционные БД. Использование СУБД для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. СУБД MSAccess.	2	
Тема 2.2. Обработка информации в текстовых процессорах. Текстовые документы. Текстовый процессор MSWord	Содержание учебного материала	14	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическое занятие №9-10. Редактирование и форматирование текстовых фрагментов	4	
	Практическое занятие №11. Нумерованные, маркированные и многоуровневые списки	2	

	Практическое занятие №12-13. Табличное представление данных	4	
	Практическое занятие №14-15. Колонки, буквы, рисунки, формулы	4	
Тема 2.3. Технология обработки информации в электронных таблицах. Табличный процессор MS Excel	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие №16. Приемы ввода, редактирования и форматирования в табличном процессоре	2	
	Практическое занятие №17. Адресация. Относительная, абсолютная и смешанная адресация	2	
	Практическое занятие №18. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	2	
	Практическое занятие №19. Математические и статистические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	2	
	Практическое занятие №20. Визуализация данных в электронных таблицах. Построение диаграмм и функций	2	
Тема 2.4. Представление информации в виде презентаций	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическое занятие №21-22. Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентаций. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий. Использование презентационного оборудования.	4	
	Практическое занятие №23-24. Создание презентаций. Переходы между слайдами. Требования к созданию презентаций. Оформление слайдов. Использование встроенных шаблонов и авторского оформления.	4	
	Практическое занятие №25-26. Анимация в презентациях. Применение анимационных эффектов к объектам презентации	4	
	Практическое занятие №27. Композиция объектов презентации. Вставка в презентацию звуковых и видеофрагментов. Гипертекстовые переходы.	2	
Тема 2.5. БД как модель предметной области. СУБД MSAccess	Содержание учебного материала	12	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие №28. Построение таблиц. Типы полей	2	
	Практическое занятие №29. Сортировка и фильтрация данных	2	
	Практическое занятие №30. Создание связей между таблицами. Нормализация отношений	2	

	Практическое занятие №31. Отбор данных с помощью запросов	2	
	Практическое занятие №32. Использование форм в БД	2	
	Практическое занятие №33. Создание отчетов и макросов	2	
Тема 2.6. Сетевое хранение данных и цифрового контента	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие №34. Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами.	2	
Раздел 3. Алгоритм и алгоритмические структуры		10	
Тема 3.1. Алгоритмы и способы их описания	<i>Содержание учебного материала</i>	10	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические конструкции. Запись алгоритмов на языке программирования. Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.	4	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	Практическое занятие №35. Решение задач на линейные алгоритмы	2	
	Практическое занятие №36. Решение задач на разветвляющиеся алгоритмы	2	
	Практическое занятие №37. Решение задач на циклические алгоритмы	2	
Раздел 4. Телекоммуникационные технологии		10	
Тема 4.1. Компьютерные сети	<i>Содержание учебного материала</i>	10	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Компьютерные сети и их классификация. Проводная и беспроводная связь. Работав локальной сети. Топология локальных сетей. Обмен данными. Разграничение доступа в сети.	2	
	ПО компьютерной сети. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	2	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	Практическое занятие №38. Программное обеспечение: классификация и его назначение. Лицензионное ПО. Открытые лицензии. Сетевое ПО. Современные операционные системы. Автоматизированное рабочее место сотрудника. Комплектация компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие №39. Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	2	

	Практическое занятие №40. Социальные сети. Достоинства и опасности социальных сетей. Этические нормы коммуникации в сети Интернет	2	
Раздел 5. Информационная безопасность в компьютерных сетях		8	
Тема 5.1. Защита информации. Вредоносные программы	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Информационная безопасность. Защита информации. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Информационная безопасность в мире, России.	2	
	Виды правовой информации. Персональные данные. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Система защиты от вторжений. Обнаружение и предотвращение сетевых вторжений.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №41 Правовые нормы, относящиеся к информации: правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Нормативно-правовые юридические базы. Работа в системе Консультант+	2	
	Практическое занятие №42. Электронное правительство. Портал государственных услуг РФ. Принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ. Криптографическая защита информации	2	
Раздел 6. Основы искусственного интеллекта		14	
Тема 6.1 Искусственный интеллект: понятие, сферы применения. Машинное обучение	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Сущность понятия «искусственный интеллект». История развития искусственного Интеллекта. «Слабый» искусственный интеллект. «Сильный» искусственный интеллект. Серы применения и перспективы развития искусственного интеллекта. Понятие и виды машинного обучения. Обучение с учителем, обучение без учителя. Отбор данных для модели машинного обучения	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №43. Задача регрессии. Задача классификации. Задача кластеризации.	2	
Тема 6.2. Этапы разработки модели машинного обучения. Библиотеки машинного обучения	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №44. Этапы разработки модели машинного обучения: определение цели и задач, метрики для оценки результата. Сбор и подготовка данных	2	
	Практическое занятие №45. Разработка модели машинного обучения. Тестирование модели (валидация модели). Проблемы переобучения. Библиотеки машинного обучения	2	

Тема 6.3. Линейная регрессия	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие №46. Понятие линейной регрессии. Целевая функция. Линейное уравнение. Гомоскедастичность данных. Подбор коэффициентов линейного уравнения. Создание, обучение и оценка модели линейной регрессии; нелинейные функции	2	
Тема 6.4. Классификация. Логическая регрессия	Практическое занятие №47. Цели и задачи классификации. Примеры решения задач классификации с помощью искусственного интеллекта. Линейный классификатор, гиперплоскость, бинарная классификация, мультиклассовая классификация.	2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 6.5. Дерево решений. Случайный лес. Кластеризация	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	
	Практическое занятие №48. Дерево решений. Атрибуты. Эффективность разбиения. Глубина дерева.	2	
	Практическое занятие №49. Идея алгоритма случайного леса. Принцип мудрости толпы. Случайный лес для решения задачи классификации и регрессии. Кластеризация. Алгоритм k-средних. Центроид. Расстояние между точками. Решение задачи кластеризации	2	
Раздел 7. Основы 3D моделирования		10	
Тема 7.1 Система трехмерного моделирования КОМПАС – 3D LT	<i>Содержание учебного материала</i>	10	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Системы автоматизированного проектирования: история, назначение, примеры. КОМПАС - КОМПлекс Автоматизированных Систем. Построение геометрических примитивов (отрезки, прямоугольники, окружности)	4	
	Многогранники и тела вращения. Примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями. Элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание). Построение эскизов	2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практическое занятие №50. Редактирование эскизов и трехмерных моделей. 3D-модели с элементами скругления и фасками. Создание 3d-моделей по плоскому чертежу	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

	Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	136	
	в том числе практические занятия	100	
	Консультации	8	
	Всего	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Бондарев В.А. Информатика. В 2-х частях. Ч.2. MS Access, Internet, HTML, MS PowerPoint: учебное пособие / Бондарев В.А., Фёдоров И.В., Фёдоров С.В. — Омск: Омский государственный технический университет, 2021. — 109 с.
2. Забелин С.Л. Инфокоммуникационные сети и системы связи: учебное пособие для СПО / Забелин С.Л. — Саратов: Профобразование, 2022. — 159 с.
3. Компьютерные сети и телекоммуникации: учебное пособие для СПО /. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 103 с.
4. Молдованова О.В. Информационные системы и базы данных: учебное пособие для СПО / Молдованова О.В. — Саратов: Профобразование, 2021. — 177 с.
5. Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - М.: Издательский дом «Академия», 2020.
6. Швецов В.И. Базы данных: учебное пособие для СПО / Швецов В.И. — Саратов: Профобразование, 2019. — 219 с.

2. Znanium.ru – электронно-библиотечная система:

1. Агальцов, В. П. Базы данных : в 2 книгах. Книга 2. Распределенные и удаленные базы данных: учебник / В.П. Агальцов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0959-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2138458> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.
2. Боев, В. Д. Компьютерное моделирование : краткий учебный курс / В. Д. Боев, Р. П. Сыпченко. - Москва : ИНТУИТ, 2016. - 378 с. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.ru/catalog/product/2140200> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Артюшенко, В. В. Компьютерные сети и телекоммуникации : учебно-методическое пособие / В. В. Артюшенко, А. В. Никулин. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 72 с. - ISBN 978-5-7782-4104-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866903> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Баянов, Е. В. Моделирование в системе КОМПАС-3Д. Базовый уровень : учебное пособие / Е. В. Баянов. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 88 с. - ISBN 978-5-7782-4193-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866907> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Безручко, В. Т. Компьютерный практикум по курсу «Информатика» : учебное пособие / В.Т. Безручко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 368 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0714-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832387> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

6. Урбанович, П. П. Компьютерные сети: учебное пособие / П. П. Урбанович, Д. М. Романенко. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 460 с. - ISBN 978-5-9729-0962-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902692> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

7. Бондаренко, И. С. Информационная безопасность: учебник / И. С. Бондаренко. - Москва : Издательский Дом НИТУ «МИСиС», 2023. - 254 с. - ISBN 978-5-907560-71-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2148212> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания:

1. Акопов, А.С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.С. Акопов. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 389 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-564-10712-8.
2. Демин, А.Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.Ю. Демин, В.А. Дорофеев. –Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 133 с.
3. Северанс Ч.Р. Как работают компьютерные сети и интернет / Северанс Ч.Р. — Москва: ДМК Пресс, 2022. — 116 с.

2. Электронные информационные ресурсы

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (rech.edu.ru)
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (rech.edu.ru)
3. Я класс
4. Урок цифры
5. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2023.- ЯндексРепетитор
6. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
7. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
8. Анализ данных - Яндекс Практикум
9. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса

10. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

11. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.04 ИНФОРМАТИКА

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		
ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Тестирование
	Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Выполнение практических заданий
	Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Тестирование
	Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Выполнение практических заданий
	Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Модели и математическое моделирование	Выполнение практических заданий
Раздел 2. Использование программных средств и сервисов		
ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 2.1. Технологии создания и преобразования информационных объектов	Выполнение практических заданий
	Тема 2.2. Обработка информации в текстовых процессорах. Текстовые документы. Текстовый процессор MS Word	Выполнение практических заданий
	Тема 2.3. Технология обработки информации в электронных таблицах. Табличный процессор MS Excel	Выполнение практических заданий
	Тема 2.4. Представление информации в виде презентаций	Выполнение практических заданий
	Тема 2.5. БД как модель предметной области. СУБД MS Access	Выполнение практических заданий
	Тема 2.6. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Выполнение практических заданий

Раздел 3. Алгоритм и алгоритмические структуры		
ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 3.1. Алгоритмы и способы их описания	Выполнение практических заданий
Раздел 4. Телекоммуникационные технологии		
ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 4.1. Компьютерные сети	Тестирование
Раздел 5. Информационная безопасность в компьютерных сетях		
ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 5.1. Защита информации. Вредоносные программы	Тестирование
Раздел 6. Основы искусственного интеллекта		
ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 6.1 Искусственный интеллект: понятие, сферы применения. Машинное обучение	Тестирование
	Тема 6.2. Этапы разработки модели машинного обучения. Библиотеки машинного обучения	Выполнение практических заданий
	Тема 6.3. Линейная регрессия	Выполнение практических заданий
	Тема 6.4. Классификация. Логическая регрессия	Выполнение практических заданий
	Тема 6.5. Дерево решений. Случайный лес. Кластеризация	Выполнение практических заданий
Раздел 7. Основы 3D моделирования		
ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Тема 7.1 Система трехмерного моделирования КОМПАС – 3D LT	Выполнение практических заданий
		Дифференцированный зачет

Рабочая программа дисциплины
« БД.05 ГЕОГРАФИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.05 ГЕОГРАФИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.05 География является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа БД.05 География ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.3.2. Задачи дисциплины:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: А) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи; предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: В) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной

	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: А) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в	- Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; Б) самоконтроль: Использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; В) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: Б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: Г) принятия себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: А) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчить конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географической науки в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах

		(графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

водного сырья, дичи.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: В) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ПК 2.8. Осуществлять разработку,	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого

адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: В) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: В) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: В) работа с информацией:	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: В) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-

потребителей, видов и форм обслуживания.	практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: В) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины: 72 часа.

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА БД.05 ГЕОГРАФИЯ

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	44
Практические занятия	28
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из обязательной учебной нагрузки)	24
Теоретическое обучение	16
Практические занятия	8
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.05 География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. География как наука		2	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
Традиционные и новые методы в географии.	Теоретическое обучение	2	ОК 02
Географические прогнозы.	1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы.		ОК 03
Географическая культура	Географические прогнозы как результат географических исследований.		ОК 05
	2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий		ОК 06
			ОК 07
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		8	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	
Географическая среда.	Теоретическое обучение	2	ОК 01
Естественный и антропогенный ландшафты	1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.		ОК 02
	2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле		ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 05
	Практическое занятие № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		ОК 06
			ОК 07
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Проблемы взаимодействия человека и природы	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия		ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 05
			ОК 06
			ОК 07

	Практическое занятие № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	4	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. Практическое занятие № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		
Раздел 3. Современная политическая карта		2	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
Раздел 4. Население мира		12	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический	4	

	кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). Практическое занятие № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. Практическое занятие № 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
Раздел 5. Мировое хозяйство		18	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства.	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства.	2	ОК 01 ОК 02

Международное географическое разделение труда	Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.6 ПК 6.1
	Практическое занятие № 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран		
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	Содержание учебного материала	12	
	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		

	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду		
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>		
	Практическое занятие № 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. Практическое занятие № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. Практическое занятие № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. Практическое занятие № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	4	
Раздел 6. Регионы и страны мира		20	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания.		ОК 03 ПК 1.2

	Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона		ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2

	Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда		ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*	2	ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.6 ПК 6.1
	Практическое занятие № 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях		
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		4	ОК 01
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

	городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)			
Всего		72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.05 ГЕОГРАФИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета «География»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; Технические средства обучения:
- компьютер/ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа, проектор.

Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира;
- контурные карты;
- политическая карта мира;
- комплекты раздаточного материала по всем изучаемым разделам и темам (электронные презентации, контрольно-измерительные материалы, раздаточный материал, задания к самостоятельной работе, сборники практических работ) Комплект электронных пособий :
- развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс»,

«Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1. Баранчиков Е.В., География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. 9-е изд., перераб и доп. М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2022. 352 с., [16] с цв. вкл.
2. Атлас. 10-11 класс. Экономическая и социальная география мира. Изд-во "Дрофа" (Просвещение)
3. Контурные карты. География. 10-11 классы. Изд-во "Дрофа" (Просвещение)

2. Знаниум – электронно-библиотечная система:

1. Гладкий, Ю. Н. География. 11 класс (базовый и углубленный уровень) : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. - 5-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2023. - 223 с. - (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-104481-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2135214> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.
2. География. Атлас : электронная форма учебного пособия для СПО. - Москва : Просвещение, 2024. - 16 с. - ISBN 978-5-09-107611-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2109044> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Кузнецов, А. П. География. Базовый уровень. Рабочая тетрадь : электронная форма учебного пособия для СПО / Кузнецов А.П., Ким Э.В. - М.:Просвещение, 2024.: - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2146000> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Домогацких, Е. М. География: экономическая и социальная география мира: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень. Часть 1. Общая характеристика мира : учебник / Е. М. Домогацких, Н. И. Алексеевский. - 2-е изд. - Москва : ООО «Русское слово — учебник», 2020. - 288 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01221-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2040877> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания:

1. Гладкий Ю.Н., География (базовый уровень). 10 класс / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина— М., 2014.
2. Петрова Н.Н. География. Современный мир. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. / Н.Н. Петрова— М., 2014.
3. Петрусюк О.А. География. Практикум: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. Образования / О.А. Петрусюк, Е.В. Баранчиков. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.05 ГЕОГРАФИИ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос, фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 03.	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 04.	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1	
ОК 05.	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 06.	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	
ОК 07.	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 09.	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2	
ПК 1.2 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1	Профессионально-ориентированное содержание	

Рабочая программа дисциплины
« БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(Английский язык)»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (Английский язык)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (Английский язык) является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоение дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- самостоятельно определять цели собственной траектории развития; - самостоятельно определять способы достижения заявленных целей; - устанавливать причинно-следственные связи; - оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые); - освоение и использование межпредметных понятий	- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи

	тий и универсальных учебных действий овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	чи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух

		аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тема-

		тического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официально-го и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико- грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно- исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;

		- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; - достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с неслож-

		ными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно- исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием ос-

		новного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексиче-

		ских единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенса-

		торными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; -знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); -знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; -участие в учебно- исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; -знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; -знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; -знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно- справочные системы в электронной форме

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности. - Освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий - готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; - проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; владеть нормами межкультурного и межличностного общения;	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно- исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), по-

		вестование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, про-

		читанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

		- знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико- грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения

		коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать 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, о своей про-	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социо-

	фессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач; - знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка; - грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; - владеть нормами межкультурного и межличностного общения;	культурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны изучаемого языка; - достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и пони-

		мание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-

		интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками

		распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико- грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно- исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредмет-

		ного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно- справочные системы в электронной форме

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (Английский язык)

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	142
В том числе:	
Теоретическое обучение	0
Практические занятия	142
Самостоятельная работа студента (всего)	0
Консультации	2
Промежуточная аттестация – другие формы контроля и дифференцированный зачет	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
БД. 06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел I. Вводно-фонетический курс				
Введение	Содержание учебного материала.		2	
	1.	Цели и задачи изучения иностранного языка в учреждениях среднего профессионального образования. Правила чтения долгих и кратких звуков. Понятия «монофтонг» и «дифтонг». Элементарное чтение по транскрипции.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Раздел 2. Грамматика.			54	
Тема 2.1. Артикль.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Понятие “артикль”; основные случаи употребления и не употребления определенного и неопределенного артикля. Особенности употребления артиклей с географическими названиями. Устойчивые словосочетания, в которых употребляется или не употребляется артикль.	6	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 2.2 Местоимения.	Содержание учебного материала.		8	
	1.	Две формы притяжательных местоимений, особенности перевода на русский язык. Различия в употреблении количественных и неопределенных местоимений и местоименных выражений, значение местоимений. Употребление местоимения в речи, перевод данных местоимений с русского на английский и наоборот.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2.	Особенности указательных, вопросительных и возвратных	4	

		местоимений в английском языке; особенности рода, числа и падежа указательных местоимений, способы перевода на русский язык; нахождение местоимений в предложениях, перевод с русского на английский и наоборот.		
Тема 2.3. Спряжение глагола to be.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Спряжение глагола to be в настоящем времени, прошедшем и будущем времени.	6	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 2.4. Глагол to have и оборот to have got.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Спряжение глагола to have в настоящем, прошедшем и будущем времени. Образование вопросительной и отрицательной форм. Употребление в речи глагол to have и оборот to have got	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 2.5. Имя существительное.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Образование притяжательного падежа. Образование множественного числа существительных, существительные, которые образуют множественное число не по правилам; Исчисляемые и неисчисляемые существительные; правила правописания; употребление в речи.	4	
Тема 2.6. Числительные.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Значение числительных. Деление на количественные и порядковые; особенности образования количественных и порядковых числительных. Чтение хронологических дат; чтение чисел и хронологических дат. Употребление числительных в речи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 2.7. Времена английского глагола	Содержание учебного материала.		8	
	1.	Образование вопросительных и отрицательных предложений с глаголами. Порядок слов в английском предложении.	4	
	2.	Наречия времени. Отличительные особенности времен, определение времени глагола в предложении.	4	
Тема 2.8. Оборот there + be.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Оборот there + be в <i>Present, Past</i> и <i>Future Simple</i> .	4	ОК.01,

				ОК.02, ОК.04
Тема 2.9. Предлоги.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Основные случаи употребления предлогов места. Основные случаи употребления предлогов времени, направлении и др. Случаи, когда предлог не употребляется. Многозначность предлогов.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 2.10. Имя прилагательное.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Способы образования сравнительной и превосходной степеней прилагательных (при помощи суффиксов и наречий more и the most). Случаи образования степеней сравнения не по общему правилу. Распознавание форм степеней сравнения прилагательных в текстах и использование их в речи.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 2.11. Модальные глаголы.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Характерные особенности модальных глаголов. Отличие модального глагола от других глаголов. Особенности употребления смыслового глагола после модальных. Формы, значение и функции модальных глаголов и их заменители; особенности употребления модальных глаголов.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Тема 2.12. Словообразование.	Содержание учебного материала.		2	
	1.	Приставочный способ словообразования. Суффиксальный способ словообразования. Словообразование при помощи окончаний.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Раздел 3. Человек			58	
Тема 3.1. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии).	Содержание учебного материала.		8	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04

	2	Составление монологических высказываний «О себе и своей семье», «О своём домашнем питомце»	4	
Тема 3.2. Межличностные отношения.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2	Подготовка монологического высказывания «Мой лучший друг»	2	
Тема 3.3. Человек, здоровье, спорт.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2.	Подготовка монологических высказываний «Мой любимый вид спорта» «Олимпийские игры» «Здоровый образ жизни»	2	
Тема 3.4. Повседневная жизнь, условия жизни.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
	Составление монологических высказываний «Моя квартира. Мой дом»		2	
Тема 3.5. Навыки общественной жизни.	Содержание учебного материала.		8	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	ОК.01, ОК.02,

Планирование времени.	2.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	4	ОК.04
	3.	Подготовка устного сообщения по теме «Мой колледж»	2	
Тема 3.6. Досуг.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2.	Подготовка монологического высказывания по теме «Мое хобби» подготовка устного сообщения по теме «Театр. Кино»	2	
Тема 3.7. Новости, средства массовой информации. Реклама.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2.	Подготовка монологического высказывания по темам «Новости, средства массовой информации»	2	
Тема 3.8. Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники.	Содержание учебного материала.		10	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	6	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2.	Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца.	4	
Тема 3.9.	Содержание учебного материала.		6	

Природа и человек (климат, погода, экология).	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2.	Подготовка реферата «Климат в Хабаровском крае» «Охрана окружающей среды в Хабаровском крае»	2	
Раздел 4. Профессиональный модуль			28	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала		8	
Профессии и профессиональные качества, карьера, должности.	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09
	2.	Написание резюме, сопроводительного письма, Собеседование.	4	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала.		6	
Продукты. Способы приготовления.	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09
Тема 4.3.	Содержание учебного материала.		4	
Общественное питание и сервис	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09
Тема 4.4.	Содержание учебного материала.		8	
	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и	4	ОК.01,

Кухни народов мира		фонетических навыков.		ОК.02, ОК.04, ОК.09
	2.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	4	
		Дифференцированный зачет		
Всего			142	
Из них практических занятий			142	
Консультации			2	
Итого			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД. 06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета иностранного языка. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; стенды с лингвострановедческой информацией о стране изучаемого языка.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением с доступом в сеть Интернет; мультимедиапроектор, наушники, телевизор, DVD-плеер, обучающие видео- и аудио-программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основная литература:

а) IPR books электронно-библиотечная система:

1. Аитов В. Ф. Английский язык (a1-v1+) : учебное пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 234 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/448454>

2. Голубев А. П. Английский язык для всех специальностей : учебник / А. П. Голубев, И. Б. Смирнова. — Москва : КноРус, 2019. — 280 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Голубев А. П. Английский язык для экономических специальностей: учебник / А. П. Голубев, И. Б. Смирнова, Н. А. Кафтайлова, Е. В. Монахова. — Москва: КНОРУС, 2020. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.book.ru>

4. Жаровская, Е. В. Английский язык для направления подготовки “Юриспруденция”: учебное пособие / Е. В. Жаровская. - Саратов : Вузовское образование, 2018. - 222 с. - 978-5-4487-0317-1. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77285>

5. Куценко Л. И. Английский язык для юристов : учебник / Л. И. Куценко, Г. И. Тимофеева. — Москва : Юстиция, 2019. — 232 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.book.ru>

б) Библиотечная система:

1. Агабекян, И. П. Английский для ссузов: учебное пособие / И. П. Агабекян. - М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2016. - 280 с. ISBN: 978-5-392-21498-3

2. Бибикова, О. В., Грамматика английского языка. Учебное пособие / О. В. Бибикова - Комсомольск-на-Амуре, 2020. -121 с.

3. Шевелёва, С. А., Стогов В. Е. Основы экономики и бизнеса: учеб. пособие для учащихся средних профессиональных учебных заведений / С. А. Шевелёва, В. Е. Стогов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2016. - 431 с. ISBN: 978-5- 238-02187-4

4. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоро-вайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – 7-е изд., стер. - М.: Издатель-ский центр “Академия”, 2019. - 256 с. ISBN: ISBN 978-5-4468-7896-3

3.2.2. Дополнительная литература:

а) IPR books электронно-библиотечная система:

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика английского языка [Электронный ресурс] : сборник упражнений / Ю. Б. Голицынский. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : КАРО, 2017. - 192 с. - 978-5-9925-0175-9. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19511.html>

2. Дроздова, Т. Ю. English Grammar: Reference and Practice. Version 2.0. [Электронный ресурс] / Т. Ю. Дроздова, В. Г. Маилова, А. И. Берестова. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : Антология, 2017. - 424 с. - 978-5-94962-272-8. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/42432.html>

б) Библиотечная система:

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика. Сборник упражнений. / Ю. Б. Голицынский - СПб. : Каро, - 2018. - 576 с. 36. ISBN: 978-5-9925-0545-0

2. Голубев, А. П. Английский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - М. : Издательский центр “Академия”, 2016. - 336 с. ISBN: 978-5-4468-4423-4

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. www.britannica.com (энциклопедия “Британника”).

4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

5. www.forvo.com (All the words in the world. Pronounced)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; -переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. -лексический минимум (1200-1400 лексических единиц); -грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов общей и профессиональной направленности.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; контрольная работа; наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью обучающегося); оценка выполнения практического задания (работы); разноуровневые контрольные и самостоятельные работы; тестовые задания по грамматике и лексике; фонетические и лексические диктанты.

Рабочая программа дисциплины
« БД.07 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.07 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.07 «Физическая культура» является частью программ подготовки квалифицированных специалистов среднего по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 «Сервис и туризм»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ориентирована на достижение следующей цели:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры 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.

Задачи дисциплины:

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

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

Формирование общих компетенций возможно через постановку практических задач; формирование дисциплинарных предметных) результатов и профессиональных компетенций – за счет включения профессионально-ориентированных заданий (с учетом осваиваемой специальности).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; -интерес к различным сферам профессиональной деятельности Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	-уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов ГТО; -владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; -владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; -владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	
ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - мотивация к обучению и личностному развитию; - сформировать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные): осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной

	в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - мотивация к обучению и личностному развитию; - сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственно относиться к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-

		прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, в том числе
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В т. ч.:	
Теоретическое обучение	4
Практические занятия	68
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из обязательной учебной нагрузки)	14
Теоретическое обучение	4
Практические занятия	10
<i>Промежуточная аттестация (диф.зачет)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.07 «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культуры, как часть культуры общества и человека		4	
Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 1.1 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04
	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической		
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		68	
Методико-практические занятия		10	
Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 08

физической работоспособности	Практические занятия		
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	
Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.5	Содержание учебного материала	2	
Профессионально-прикладная физическая подготовка	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики для третьей группы профессии (профессий)		
2.6. Гимнастика (практические занятия 15-24)		10	
Тема 2.6 (1)	Содержание учебного материала	2	
Основная гимнастика	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
Тема 2.6 (2)	Содержание учебного материала	4	
Атлетическая гимнастика	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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 кардиотренажерах.		
Тема 2.6 (3) Аэробика	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, 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, фитбол-аэробика и т. п.).		
2.4 Спортивные игры (практические занятия 25-62)		48	
Тема 2.4 (1) Баскетбол	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; 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	4	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	4	
Тема 2.5 (3) Волейбол	Содержание учебного материала	18	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении.	8	
	Освоение/ совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	8	
Тема 2.6 (4) Настольный	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		

теннис	Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	
Тема 2.7 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала (практические занятия 63-72)	10	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	Совершенствование техники (кроссового бега), средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))	4	
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		72	
в том числе практические занятия		68	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.07 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

- (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;
- оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры:

- Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, ворота для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, 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, конус игровой.

Гимнастика:

- Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических № 2, мостик гимнастический подкидной, палка гимнастическая № 3, обруч гимнастический № 2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика:

- Граната для метания, ядро для толкания

Общезаключическая подготовка:

- Комплект медболов, гантели, спорт. тренажеры

Лыжный спорт:

- Стеллаж для хранения лыж

Оборудование для проведения соревнований:

- скамейка для степ-теста - пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

3.2.1. Основные печатные издания

1. Физическая культура (базовый уровень), Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. - ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. —М.:Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с. <https://fk12.ru/books/fizicheskava-kultura-10-11-klassv-lvah>

5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.

2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.

3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.

4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикичукМИ, Виноградов А.С.; под ред. акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»

6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.

7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. - Казань: Казан. ун-т, 2020. - 70 с.

8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.

10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11 кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).

11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.

12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. - Москва: Спорт, 2018.

13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.07 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, П-о/с1.1, П-о/сР 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.1-2.5	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, П-о/с, 1.1 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.5	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1 П-о/с, 1.1 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5	– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО

Рабочая программа дисциплины
« БД.08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.07 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.08 Основы безопасности и защиты Родины является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

Задача дисциплины вооружить студентов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания от негативных воздействий;
- реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- обеспечения устойчивого функционирования объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности и экологичности в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятия решений по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действий.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК03, ОК07, ОК08 и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности материнства, трудолюбие -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способствовать инициировать. -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне. -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. -Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности. -анализировать полученные в ходе решения задачи, результаты.	-сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде) - Владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики. -совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. -- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из	- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) противодействовать им

	источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и Реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и(или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными	сформировать представления безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли

	регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к самоопределению; - овладение навыками Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций,	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного

межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приёмы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им. - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие окружающей среде;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности

	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов,	владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального характера

	собственных возможностей и предпочтений. -давать оценку новым ситуациям -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений. -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за него -оценивать приобретённый опыт. - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний.	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом ресурсов, собственных возможностей и предпочтений - давать оценку новым ситуациям - расширение опыта деятельности экологической направленности;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья,
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
В том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
В том числе профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
Практические занятия	12
Самостоятельная работа студента (всего)	0
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие 1	2	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация».		

	Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		6	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Практическое занятие 2	2	
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие 3	2	
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07

Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие 4	2	
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие 5	2	
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		4	ОК 03; ОК 04; ОК 06
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие 6	2	
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие 7	2	
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в		

местах, обрушении конструкций	различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		4	ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие 8	2	
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		6	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08

Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые 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, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг 9	2	
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических		

	средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг 10	2	
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие 11	2	
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие 12	2	
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание).		

	Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	ОК 2; ОК 03; ОК 06
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие 13	2	
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие 14	2	
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08

Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие 15	2	
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	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		
Раздел 11. Основы военной подготовки		8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту.		

	Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие 16	2	
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие 17	2	
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие 18	2	
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной	Содержание учебного материала	4	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие 19	2	

деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК ¹ ...
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК
	Практическое занятие 20	2	
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	8	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК...
	Практическое занятие 21, 22, 23	6	
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 24	2	
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану);		

¹ Отражается ПК, элемент которой формируется прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

	Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и военной службы».

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебно-методическая литература.
2. Аудио-видео-аппаратура, проекционная аппаратура.
3. Средства программного обучения и контроля знаний.
4. Макеты, муляжи, модели.
5. Тренажеры.
6. Стенды, плакаты.
7. Средства индивидуальной защиты и медицинское имущество.
8. Аудиовизуальные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ.-2009.-№4.-Ст.445.
2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. – 1994. № 32. – Ч.1.- Ст.3301.
3. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 5. – Ч.2.- Ст.410.
4. Гражданский кодекс РФ (часть третья) от 26.11.2001 № 146-ФЗ (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. – 2001.- № 49. –Ст.4552.
5. Гражданский кодекс РФ (часть четвертая) от 18.12.2006 № 230-ФЗ (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. – 2006.- № 52. – Ч.1.- Ст.5496.
6. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 1. –Ст.16.
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63 – ФЗ (в ред. от 07.12.2011, с изм. и доп., вступ. в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. № 25. –Ст. 2954.
8. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ « О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.2013) // СЗ РФ. – 1998. № 13. – Ст.1475.
9. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ « О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994.- № 35. – Ст.3648.

10. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116 -ФЗ « О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997.- № 30. – Ст.3588.
11. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ « Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. - № 30. – Ст.3030.
12. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ « Об обороне» (в ред. от 05.04.2013, с изм. от 03.02.2014;04.06.2014;12.02.2015) // СЗ РФ. – 1996.- № 23. – Ст.2750.
13. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ « Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002.- № 2. – Ст.133.
14. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ « Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011.- № 48. – Ст.6724.
15. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. – 2004.- № 2. – Ст.121.РФ 25.10.2011 № 22124).
16. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ От 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183).
17. Приказ Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М., 2016.
2. Назарова Е.Н. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник / Е.Н. Назарова, Ю.Д. Жилов. – М., 2013.
3. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ. – Ростов н/Д, 2013.

Интернет-ресурсы:

1. www.mchs.gov.ru (МЧС РФ).
2. www.mvd.ru (МВД РФ).
3. www.mil.ru (МО РФ).
4. www.fsb.ru (ФСБ РФ).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.4, Тема 1.7. Тема 2.2, Тема 2.3, Тема 2.4, Тема 2.5, Тема 2.7, Тема 3.2., Тема 3.4., Тема 3.5, Тема 3.6, Тема 3.7., Тема 4.1, Тема 4.2, Тема 4.3, Тема 4.4, Тема 4.5, Тема 4.6., Тема 5.1., Тема 5.2., Тема 5.3., Тема 5.4., Тема 5.5., Тема 5.6.	<u>Формы контроля обучения:</u> - домашние задания творческого характера; - практические задания по работе с литературой;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1., Тема 1.7., Тема 2.1, Тема 2.2., Тема 2.4., Тема 3.1., Тема 3.2., Тема 3.3, Тема 3.6, Тема 4.3., Тема 4.4., Тема 5.1., Тема 5.3., Тема 5.6., Тема 5.7.	<u>Формы оценки результативности обучения:</u> - традиционная систем отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.
ОК 03. Планировать и Реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 3.7, Тема 5.1.	<u>Методы контроля направлены на проверку умений обучающихся:</u> - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий; - осуществлять коррекцию (исправление) ошибок; - работать в команде.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.3, Тема 1.5, Тема 1.6, Тема 2.1, Тема 2.2., Тема 2.3, Тема 2.4., Тема 2.5, Тема 2.6, Тема 2.7, Тема 3.1, Тема 3.2. Тема 3.4., Тема 3.5, Тема 3.6, Тема 3.7., Тема 4.2, Тема 4.3, Тема 4.5, Тема	<u>Мониторинг оценки результатов обучения:</u> - формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

	5.2., Тема 5.4., Тема 5.5., Тема 5.7.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.3, Тема 1.5, Тема 1.6 Тема 2.1, Тема 2.2., Тема 2.3 Тема 2.4., Тема 2.5, Тема 2.6 Тема 2.7, Тема 3.1, Тема 3.2., Тема 3.4., Тема 3.5, Тема 3.6, Тема 3.7., Тема 4.2, Тема 4.3, Тема 4.5, Тема 5.2., Тема 5.4., Тема 5.5., Тема 5.7.	- Кейс- задание; - Старт- задание; - Задание исследование; - Задание- эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест- задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 5.4.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Тема 1.5 Тема 1.6 Тема 3.5 Тема 4.2	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.7. Тема 2.7 Тема 3.7.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..	Тема 1.7.Тема 5.6. Тема 5.7.	

Рабочая программа дисциплины
« БД.09 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.09 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.09. Обществознание является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Основной **целью** изучения программы БД.09 Обществознание является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми **задачами** изучения обществознания с учетом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, с учетом гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями: - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением

		соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - умение определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

К 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; - овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно- коммуникационных технологий в решении различных задач

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	1) сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; - социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях

	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в

		различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов,

		анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

		11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского

	- расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	обществ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями.	- особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	38
Практические занятия	34
в т.ч. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из общей учебной нагрузки)	10
Практические занятия	10
Промежуточная аттестация (<i>дифференцированный зачет</i>)	

2.2. Тематический план учебной дисциплины БД.09 Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. «Обществознание» как наука.	2	ОК 04 – ОК 06
Раздел 1. Человек и общество		24	
Тема 1.1. Природа человека и его деятельность	Содержание учебного материала	12	
	1. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации.	2	ОК 04 – ОК 06
	2. 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	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа № 1. Деятельность и мышление. Деятельность и мышление. Познание чувственное и рациональное: ощущение, восприятие, представление, понятие, суждение, умозаключение.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Практическая работа № 2. Выбор профессии. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.	2	
	Практическая работа № 3. Свобода человека. Свобода человека и ее ограничители. Свобода и ответственность. Выбор и ответственность за его последствия. Свободное общество. Гражданские качества личности.	2	
	Практическая работа № 4. Социальное развитие. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Социальные процессы в современной России.	2	
Тема 1.2. Общество как сложная система	Содержание учебного материала	12	
	1. Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов	2	ОК 04 – ОК 06
	2. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	

	Практическая работа № 5. Эволюция и революция. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие прогресса и регресса. Общественный прогресс и регресс. Критерии общественного прогресса. Критерии социального прогресса.	2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
	Практическая работа № 6. Глобализация современного общества. Многовариантность общественного развития. Особенности современного мира. Целостность и противоречивость современного мира. Процессы глобализации.	2	
	Практическая работа № 7. Глобальные проблемы человечества. Глобальные проблемы. Проблема Севера и Юга. Современные войны, их опасность для человечества.	2	
	Практическая работа № 8. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации.	2	
Раздел 2. Духовная культура человека и общества.		16	
Тема 2.1. Духовная культуральности и общества.	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	1. Культура и духовная жизнь общества. Понятие о культуре и субкультуре.	2	ОК 04 – ОК 06
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	Практическая работа № 9. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Практическая работа № 10. Государственная политика в области культуры	2	
	Практическая работа № 11. Многообразие культур. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Учреждения культуры.	2	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1. Познание и знание. Понятие истины, ее критерии	2	ОК 04 – ОК 06
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическая работа № 12. Образование как способ передачи знаний и опыта. Система образования в Российской Федерации. Профессиональное образование.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 2.3. Мораль, религия и искусство как элементы духовной культуры	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	2	ОК 04 – ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическая работа № 13. Искусство. Искусство и его роль в жизни людей. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств. Особенности искусства. Эстетическая культура. Тенденции духовной жизни современной России.	2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
Раздел 3. Экономика		10	
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	

Экономика – основа жизнедеятельности общества	1.	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	2	ОК 04 – ОК 06
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практическая работа № 14. Человек в системе экономических отношений. Рациональное поведение потребителя. Рациональное поведение производителя. Защита прав потребителя. Экономическая свобода. Экономическая культура		2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
	Практическая работа № 15. Бюджет семьи. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Обязательные и произвольные расходы. Сбережения.		2	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Содержание учебного материала		2	
	1.	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	ОК 04 – ОК 06
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Содержание учебного материала		2	
	1.	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	ОК 04 – ОК 06
Раздел 4. Социальные отношения			8	
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание учебного материала		4	
	1.	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	ОК 04 – ОК 06
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическая работа № 16. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
Тема 4.2.	Содержание учебного материала		2	

Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	1.	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога	2	ОК 04 – ОК 06
Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы	Содержание учебного материала		2	
	1.	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 Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	ОК 04 – ОК 06
Раздел 5. Политика			8	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Содержание учебного материала		4	
	1.	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе	2	ОК 04 – ОК 06
	2.	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Содержание учебного материала		4	
	1.	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентизма. 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. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	ОК 04 – ОК 06
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическая работа № 17. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника		2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4

Раздел 6. Право			4	
Тема 6.1	Содержание учебного материала		2	
Право в системе социальных норм	1.	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	2	ОК 04 – ОК 06
Тема 6.2	Содержание учебного материала		2	
Основы конституционного права Российской Федерации	1.	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	2	ОК 04 – ОК 06
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
			Обязательная учебная нагрузка в том числе практических работ	
			Всего	72
				34
				72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета обществознания, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета – УМК (в т.ч. и мультимедийные).

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществознания.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Учебник. – 10-е изд., испр. – М.: Академия, 2021. – 528 с. – ISBN: 978-5-4468-9868-8.

2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. – М.: Академия, 2023. – 240 с. – ISBN: 978-5-0054-1417-5.

3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. – М.: Академия, 2019. – 144 с. – ISBN: 978-5-4468-8665-4.

4. Васильев М.В. Обществознание: учебник / Васильев М.В. – М.: Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 377 с. – ISBN 978-5-4497-0740-6. – Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/98513.html> (дата обращения: 08.06.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – DOI: <https://doi.org/10.23682/98513>.

б) дополнительная литература:

1. Игошин, Н.А. Обществознание: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.А. Игошин, И.К. Пархоменко, В.И. Гутыра; под общей редакцией Н.А. Игошина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-16877-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/531944> (дата обращения: 08.06.2023).

2. Обществознание: учебное пособие для абитуриентов юридических вузов / А.В. Абрамов [и др.]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2021. – 384 с. – ISBN 978-5-238-

03486-7. – Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/109206.html> (дата обращения: 08.06.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Обществознание в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Агафонова [и др.]; под редакцией Н.В. Агафоновой. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 321 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14015-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/512496> (дата обращения: 08.06.2023).

4. Обществознание в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Агафонова [и др.]; под редакцией Н.В. Агафоновой. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14016-3. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/513854> (дата обращения: 08.06.2023).

5. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / В.И. Купцов [и др.]; под редакцией В.И. Купцова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05353-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/515423> (дата обращения: 08.06.2023).

6. Обществознание. Базовый и углубленный уровни: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / Б.И. Липский [и др.]. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 346 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-16019-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530258> (дата обращения: 08.06.2023).

7. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Б.И. Федоров [и др.]; под редакцией Б.И. Федорова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 346 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16020-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530259> (дата обращения: 08.06.2023).

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Открытый класс: сетевые образовательные сообщества. Режим доступа: www.openclass.ru

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Режим доступа: www.school-collection.edu.ru.

3. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». Режим доступа: www.festival.1september.ru

4. Экономическая библиотека, [Электронный ресурс]: <http://economy-lib.com>;

5. Кодексы и Законы Российской Федерации, правовая навигационная система, [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.09 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимная оценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение зачетных заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Все темы	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 6.1, 6.2	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Все темы	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	

Рабочая программа дисциплины
« БД.10 БИОЛОГИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.10 БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.10 Биология является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа БД.10 Биология ориентирована на достижение следующей цели: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,
- 3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;
- 4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.
- 6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агrobiотехнологий.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать	- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых – биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; - уметь владеть системой сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т.

	изменение в новых условиях; -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: г) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять пландействий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: д) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями	- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых – биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	34
Практические занятия	28
Лабораторные занятия	8
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
Теоретическое обучение	2
Практические занятия	8
Лабораторные занятия	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.10 Биология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах*	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого		18	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 02
	1. Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	Лабораторная работа №1. «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	4	
	Практическое занятие № 1. Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01 ОК 02
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства	2	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие №2. 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	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция - две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04
	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	
Раздел 2. Строение и функции организма		24	
Тема 2.1. Строение организма	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и косвенное развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2	
Тема 2.4. Закономерности наследования	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	4	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №4. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	4	

Тема 2.6. Закономерности изменчивости	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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 болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	
	Практическое занятие №5. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	4	
Раздел 3. Теория эволюции		6	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 02 ОК 04
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор - направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции	2	
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 02 ОК 04
	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	
Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 02 ОК 04
	Антропология - наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия 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	
Раздел 4. Экология		18	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико- химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	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	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие №6. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практика-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	2	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Биосфера - живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	2	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.5 ПК 1.7 ПК 2.4
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	2	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие №7. Практическое занятие «Отходы производства»	2	
	<i>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</i>	2	
	Практическое занятие №8. «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью	2	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.5
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.).	2	

здоровье человека	Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания		ПК 1.7 ПК 2.4
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №2. «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа №2. «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов, и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	2	
	<i>*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия</i>		
	Лабораторная работа №3. В качестве триггеров, снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		6	
Тема5.1. Биотехнологии в жизни каждого	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.5 ПК 1.7 ПК 2.4
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие №9. 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	
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	ОК 02
	Практическое занятие №10. Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников	2	ОК 04 ПК 1.5

	(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам)		ПК 1.7 ПК 2.4
	Практическое занятие №11. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		70	
в том числе практические занятия		28	
Консультации		2	
Всего		72	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Биологии;

Оборудование учебного кабинета Биология:

- стол преподавателя;
- стул преподавателя;
- парты ученические;
- стулья ученические.

Технические средства обучения:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- проектор;
- экран;
- микроскопы;
- наборы микропрепаратов;
- препаративные наборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профиля, 2018

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания:

Биология в 3 т. Т 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут ; под ред. Р. Сопера ; пер. 3-го анг. изд.. – 8-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2016. – 454 с. : ил.

2. Биология в 3 т. Т 2 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут ; под ред. Р. Сопера ; пер. 3-го анг. изд.. – 8-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2016. – 435 с. : ил.

3. Биология в 3 т. Т 3 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут ; под ред. Р. Сопера ; пер. 3-го анг. изд.. – 8-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2016. – 451 с. : ил.

4. Биология. Весь школьный курс в таблицах / сост. Л.В. Ёлкина. – Минск : Современная школа : Кузьма, 2011. – 4-е изд. – 416 с.

5. Биология. Подготовка к ЕГЭ-2013 : учебно-методическое пособие / А.А. Кириленко, С.И. Колесников. – Ростов н/Д : Легион, 2013. – 448 с

6. Биология. Сборник задач по генетике. Базовый, повышенный, высокий уровни, ЕГЭ : учебно-методическое пособие / А.А. Кириленко. – Изд. 5-е., перераб. и дополн. – Ростов н/Д : Легион, 2013. – 272 с.
 7. ЕГЭ. Биология. Самостоятельная подготовка к ЕГЭ. Универсальные материалы с методическими рекомендациями, решениями и ответами / А.А. Каменский, Н.А. Соколова, А.С. Маклакова, Н.Ю. Сарычева. – 4-е изд., перераб. И доп. – М. : Издательство «Эк-замен», 2014. – 510 с.
 8. Общая биология : учеб. для 10 – 11 кл. общеобразоват. учреждений / [Д.К.Беляев, П.М. Бородин, Н.Н. Воронцов и др.] под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. – 6-е изд. – М. : Просвещение, 2006. – 304 с. : ил.
 9. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Общая биология. Базовый уровень: учеб. для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений.- М.: Дрофа, 2007. - 368с.
 10. Чебышев Н.В. Биология : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования [Н.В. Чебышев, Г.Г. Гринева, Г.С. Гузикова и др.] ; под ред. академика Н.В. Чебышева. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 448 с.
2. Электронные информационные ресурсы а) IPR-books – электронно-библиотечная система
1. Винокурова, Н. В. Общая биология: материалы к изучению курса / Н. В. Винокурова. — Калининград : Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2005. — 134 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru> по паролю
 2. Курбатова, Н. С. Общая биология: учебное пособие / Н. С. Курбатова, Е. А. Козлова. — 2-е изд. Саратов : Научная книга, 2019. — 159 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru> по паролю
 3. Рябцева, С. А. Общая биология и микробиология. Часть 1. Общая биология] : учебное пособие / С. А. Рябцева.— Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru> по паролю
 4. Тулякова, О. В. Биология: учебник / О. В. Тулякова. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 448 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru> по паролю
- Информационные материалы и базы данных, представленные на сайтах:
1. Биология – справочник юного натуралиста <http://www.bioaa.info>
 2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов- school-collection.edu.ru
 3. Информационно-справочный ресурс по биологии Cell_Biology.ru
 4. Медицинская библиотека <http://www.nedug.ru>
 5. Открытый урок. Первое сентября. открытыйурок.рф
 6. Проект «Вся биология» <http://sbio.info>
 7. Сайт преподавателя Жарковой Е. А. elenazharkova.ru
 8. Социальная сеть работников образования nsportal.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД. 10 БИОЛОГИЯ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Клетка - структурно- функциональная единица живого		Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению напро- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 02 ОК 02 ОК 04	Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
Раздел 2. Строение и функции организма		Контрольная работа «Строение и функции организма»

OK 02 OK 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
OK 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
OK 02 OK 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
OK 02 OK 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02 OK 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания

Раздел 3. Теория эволюции		Контрольная работа	"Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле"
OK 02 OK 04	История эволюционного учения. Микроэволюция		Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
OK 02 OK 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле		Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
OK 02 OK 04	Происхождение человека - антропогенез		Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
Раздел 4. Экология			
OK 01 OK 02 OK 07	Экологические факторы среды жизни		Тест по экологическим факторам среды жизни организмов
OK 01 OK 02 OK 07	Популяция, сообщества, экосистемы		Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практика-ориентированных расчетных заданий по переносу веществ и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
OK 01 OK 02 OK 07	Биосфера - глобальная экологическая система		Оцениваемая дискуссия Тест
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу		Тест Практическая работа "Отходы производства"
OK 02 OK 04 OK 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека		Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"

Раздел 5. Биология в жизни		Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов

Рабочая программа дисциплины

« БД.11 ФИЗИКА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.11 ФИЗИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.11 Физика является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умения формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

1.3.2. Задачи дисциплины:

- Приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принцип воздействия технических устройств и производственных процессов, она и более важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

- Понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий/ должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организации.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование Формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальным и учебными познавательными действиями: а)базовые логически действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая

	вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результата в цели, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые и следовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, Находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задач и результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике.	логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; Электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; -владеть закономерностями, законами теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радио активного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.

ОК02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в)работа с информацией: Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, и соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания защиты информации, информационной безопасности личности.	-уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: Сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальным и регулятивными действиями: а)самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б)самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в)эмоциональный интеллект ,предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние	-владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых Измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л.Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

	других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	
ОК04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б)совместная деятельность: -понимать использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г)принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в не стандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а)общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	-уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная искусственная радиоактивность.
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания ее устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

	неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; -умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	90
Практические занятия	14
<i>из них контрольных работ</i>	8
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме других форм контроля (1 семестр), дифференцированного зачета (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Содержание			
1 семестр			
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала: Физика - фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о Физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.	2	ОК03 ОК05
Раздел 1. Механика		14	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала: 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.	6	
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала: 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.	4	
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала: 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	4	

	Законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения		
	Небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		14	OK01
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала:	4	OK02
	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.		OK03 OK04 OK05 OK07
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	4	
	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.		
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала:	4	
	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.		
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		2	
Раздел 3. Электродинамика		22	OK01
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала:	6	OK02
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип Суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.		OK03 OK04 OK05 OK07
Тема 3.2	Содержание учебного материала:	4	

Законы постоянного тока	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.		
Тема 3.3 Электрический ток. В различных средах	Содержание учебного материала: Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	4	
Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание учебного материала: 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.	4	
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала: 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.	2	
Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация (ДФК)			
2 семестр			
Раздел 4. Колебания и волны		12	OK01
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала: 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. Ультразвуки. Его применение.	6	OK02 OK04 OK05 OK07
Тема 4.2 Электромагнитн	Содержание учебного материала:	6	

ые колебания и волны	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.		
Раздел 5.Оптика		18	OK01 OK02 OK04 OK05 ПК 1.1 ПК 2.1
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала:	4	
	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.		
	Практическая работа №1. Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала:	4	
	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.		
	Практическая работа №2. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	2	
	Контрольная работа №3. «Колебания и волны. Оптика»	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	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	4	
Раздел 6.Квантовая физика		12	OK01
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала:	6	OK02 OK04 OK05 OK07
	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		
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала:		
	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.	4	
Контрольная работа №4 «Квантовая физика»		2	
Раздел 7.Строение Вселенной		10	OK01
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала:	4	OK02
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.		OK03
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала:	4	OK04
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении эволюции Вселенной.		OK05
	Практическая работа №3. Изучение карты звездного неба.	2	OK07
Консультации		2	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		104	
в том числе практические занятия		14	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Физики;

Оборудование учебного кабинета Физики:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- телевизор «LG»;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые, графические редакторы);
- специализированное ПО: Microsoft Word.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Лабораторный комплект (набор) по механике
- Лабораторный комплект (набор) по молекулярной физике и термодинамике
- Лабораторный комплект (набор) по электродинамике
- Лабораторный комплект (набор) по оптике
- Лабораторный комплект (набор) по квантовым явлениям
- Набор по электролизу «Электролит ЭФ - 1»
- Лабораторный комплект (набор) по электростатике
- Индикатор радиоактивности РАДЕКС РД 1503
- Весы с гирями учебные ВГУ-1
- Прибор для изучения зависимости сопротивления металлов от температуры
- Прибор для исследования зависимости сопротивления от температуры
- Прибор для исследования звуковых волн

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1. Дмитриева В.Ф. «Физика для профессий и специальностей технического профиля», учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования- М.: Академия, 2017. – 200 с.

2. Дмитриева В.Ф. «Физика для профессий и специальностей технического профиля», сборник задач образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования- М.: Академия, 2017. – 150 с.

2. IPR-books – электронно-библиотечная система:

1. Кузнецов, С. И. Справочник по физике [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. И. Кузнецов, К. И. Рогозин; под ред. В. В. Ларионов. — Электронные текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 219 с. — 978-5-4488-0030-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66399.html>

2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — Электрон. текстовые

данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 94 с. — 978-5-4488-0180-8. —
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73773.html> по паролю

3. Дружинин В.П. Атомная и ядерная физика: конспект лекций / Дружинин В.П.
— Новосибирск: Новосибирский государственный университет, 2022. — 92 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания: Янушевская Н. А. Учебное пособие «Уровневый контроль знаний по физике» Издательство: Глобус-Панорама, 2009. -240 с.

2. Электронные информационные ресурсы:
<https://www.iprbookshop.ru/128125.html>

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно образовательных ресурсов).
2. [Www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
4. www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).
7. www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
9. www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. <https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).
12. www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).
13. www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).
14. www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).
15. www.kvant.mccme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел1. Темы1.1.,1.2,1.3 Раздел2. Темы2.1.,2.2.,2.3. Раздел3. Темы3.1.,3.2.,3.3.,3.4., 3.5. Раздел4. Темы4.1.,4.2. Раздел5. Темы5.1.,5.2.,5.3. Раздел6. Темы6.1.,6.2. Раздел7. Темы7.1.,7.2.	-устный опрос; Фронтальный опрос; Оценка контрольных работ; Наблюдение за
ОК02.Использовать Современные средства поиска, Анализа и интерпретации Информации и информационные технологии. Для выполнения задач профессиональной Деятельности	Раздел1. Темы1.1.,1.2,1.3 Раздел2. Темы2.1.,2.2.,2.3. Раздел3. Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел4. Темы4.1.,4.2. Раздел5. Темы5.1.,5.2.,5.3. Раздел6. Темы6.1.,6.2. Раздел7. Темы7.1.,7.2.	ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; оценка
ОК03.Планировать и реализовывать собственное Профессиональное и Личностное развитие, предпринимательскую Деятельность в Профессиональной сфере, использовать знания по Финансовой грамотности в Различных жизненных Ситуациях	Раздел1. Темы1.1.,1.2,1.3 Раздел2. Темы2.1.,2.2.,2.3. Раздел3. Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел7. Темы7.1.,7.2.	практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); оценка тестовых заданий;
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел1. Темы1.1.,1.2,1.3 Раздел2. Темы2.1.,2.2.,2.3. Раздел3. Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел4. Темы4.1.,4.2. Раздел5. Темы5.1.,5.2.,5.3. Раздел6. Темы6.1.,6.2. Раздел7. Темы7.1.,7.2.	наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; оценка выполнения
ОК05.Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на Государственном языке Российской Федерации с Учетом особенностей Социального и культурного контекста	Раздел1. Темы1.1.,1.2,1.3 Раздел2. Темы2.1.,2.2.,2.3. Раздел3. Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел4. Темы4.1.,4.2. Раздел5. Темы5.1.,5.2.,5.3.	домашних самостоятельных работ; наблюдение и оценка решения кейс-задач;
	Раздел6. Темы6.1.,6.2. Раздел7. Темы7.1.,7.2.	наблюдение и

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел1.Темы1.1.,1.2,1.3 Раздел2.Темы2.1.,2.2.,2.3. Раздел3.Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел4.Темы4.1.,4.2. Раздел6.Темы6.1.,6.2. Раздел7.Темы7.1.,7.2.	оценка деловой игры; дифференцированный зачет.
ПК 1.1, ПК 2.1	Профессионально-ориентированное содержание	

Рабочая программа дисциплины
« БД.12 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.12 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.12 Индивидуальный проект является

частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы

43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины и задачи дисциплины

Программа БД.12 Индивидуальный проект ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование навыков проектной деятельности;
- самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных дисциплин или предметных областей;
- включение проектной деятельности в образовательный процесс;
- демонстрация достижений обучающегося в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и /или видов деятельности, способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую, иную).
- развитие регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий
- формирование ключевых компетенций, определенных федеральными государственными стандартами СПО;
- воспитание активного, ответственного гражданина и творческого создателя;
- изменение психологии участников образовательного процесса и перестановка акцентов с традиционных образовательных форм на сотрудничество, партнерство преподавателя и студента, их совместный поиск новых комплексных знаний, овладение умениями использовать эти знания при создании своего интеллектуального продукта, востребованного сообществом.

Задачи организации работы над индивидуальным проектом заключаются в следующем:

- развитие творческих способностей, познавательной активности, интереса к обучению и коммуникативной и информационной компетенции;

- развитие способности к аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- формирование навыков саморазвития и самообразования, активной

гражданской позиции;

- выявление интересов и склонностей обучающихся, формирование практического опыта в различных сферах познавательной деятельности обучающихся;

- обучение планированию (учащийся должен уметь четко определить цель, описать основные шаги по ее достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);

- формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (учащийся должен уметь выбрать подходящую информацию и правильно ее использовать);

- развитие у обучающихся исследовательских умений, проектного мышления;

- развитие умения анализировать и критически мыслить;

- развитие навыков анализа обучающимися собственной деятельности;

- развитие умения составлять письменный отчет о самостоятельной работе над проектом (составлять план работы, четко оформлять и презентовать информацию, иметь понятие о библиографии);

- формирование позитивного отношения к деятельности (учащийся должен проявлять инициативу, стараться выполнить работу в срок в соответствии с установленным планом и графиком работы);

- формирование интереса к будущей профессиональной деятельности.

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

Освоение содержания учебной дисциплины БД.12 Индивидуальный проект обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин; - использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач; - использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни; - использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач; - использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и	- восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве; - отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; - оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели; - находить различные источники материальных и нематериальных
Код и наименование	Планируемые результаты освоения дисциплины	

формируемых компетенций	Общие	Дисциплинарные
	форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи	- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе; - адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков; - адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ); - адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные
Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

	в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	варианты применения результатов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;
Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению; - составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:	- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;
Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно- нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально- культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; Патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям	- владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию при создании и реализации индивидуального проекта;
Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

	народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- применять принципы бережливого производства при разработке и реализации индивидуального проекта;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	- способность разрабатывать структуру конкретного проекта; - владение умением определять методологию исследовательской деятельности; - владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; - владение умением проводить исследования; - владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; - способность представлять результаты исследования в форме презентации.

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа.
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	24
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.12 Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
Раздел 1 Общее представление о проектной деятельности		8	
Тема 1.1. Методология проектной деятельности	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Понятие индивидуального проекта. Виды индивидуальных проектов и его особенности. Типовая классификация индивидуальных проектов. Формы продукта проектной деятельности	2	
	Выбор темы проекта. Определение степени значимости темы проекта. Актуальность и практическая значимость исследования. Типичные способы определения цели. Задачи и этапы выполнения проектной деятельности. Виды литературных источников информации, информационные ресурсы. Ресурсное обеспечение проекта.	2	
	В том числе практических занятий:	4	
	Практическая работа № 1. Определение проблемы, формирование идеи проекта. Определение вида, типа, темы проекта. Выработка цели проекта по индивидуальным заданиям. Выбор формы продукта проектной деятельности.	2	
	Практическая работа № 2. Постановка задач. Определение этапов и составление плана работы над проектом. Оформление карты проекта.	2	
Раздел 2. Выполнение индивидуального проекта		14	
Тема 2.1. Реализация индивидуального проекта	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	В том числе практических занятий:	8	
	Практическая работа № 3 Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы.	2	
	Практическая работа № 4 Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Лучевые схемы-пауки и каузальные цепи. Интеллект-карты. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скрайбинг.	2	
	Практическая работа № 5 Оформление проектного продукта (в соответствии с его формой).	2	
	Практическая работа № 6 Оформление проектного продукта (в соответствии с его формой)	2	
Тема 2.2. Оформление индивидуального проекта	Содержание учебного материала	6	ОК 04, ОК 07, ОК 09
	Требования к оформлению текстовой части проектов: требования к шрифту, структурирование разделов и подразделов, стиль изложения текстов, нумерация страниц, оформление таблиц, рисунков, формул, приложений. Оформление списка использованных источников. Оформление сносок.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
	В том числе практических занятий:	4	
	Практическая работа № 7. Оформление текстовой части проекта: титульного листа, пояснительной записки.	2	
	Практическая работа № 8. Оформление текстовой части проекта: краткое описание хода выполнения проекта и полученных результатов, списка использованных источников. Проверка документа на соответствие требованиям.	2	
Раздел 3. Защита результатов проектной деятельности		10	
Тема 3.1 Презентация проекта	Содержание учебного материала	10	ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Требования к оформлению презентации проекта. Цели презентации. Виды, формы, типы презентации. Критерии оценивания презентации. Определение вида, формы и типа презентации на представленные темы проектов.	2	
	В том числе практических занятий:	8	
	Практическая работа № 9. Логическая структура построения выступления при защите проекта, исследования. Подготовка презентации по теме индивидуального проекта в программе PowerPoint.	2	
	Практическая работа 10. Анализ ошибок в оформлении презентации проекта. Самоанализ проектной деятельности.	2	
	Практическая работа 11 Подготовка к защите проекта/представлению проектного продукта. Требования к докладу, регламент выступления.	2	
	Практическая работа № 12. Промежуточная аттестация: зачет (защита проекта)	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	32	
	в том числе практические занятия	24	
	Всего	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация курса БД.12 Индивидуальный проект требует наличия учебного кабинета информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие места на 12 обучающихся
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Интерактивная доска, проектор;
- Лицензионное программное обеспечение общего назначения;
- Выход в глобальную сеть;
- Комплект учебно-методической документации;
- Коллекция цифровых образовательных ресурсов;
- Библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение курса БД.12 Индивидуальный проект, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы Индивидуальный проект студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по специальностям, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сковородкина И.З. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник / Сковородкина И.З., Герасимов С.А., Фомина О.Б. – Москва: КноРус, 2022. – 264 с. – (СПО). - режим доступа: <https://book.ru/book/941801>
2. Кузьменко А.А. Научно-исследовательская работа: оформление и презентация: учебное пособие / А.А. Кузьменко. – Москва: Русайнс, 2022. – 90 с. - режим доступа: <https://book.ru/book/942550>
3. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О.В. Кунилова. – Москва: Русайнс, 2021. – 159 с. Режим доступа: <https://book.ru/book/941649>

Дополнительная литература

1. Байкова Л. А. Основы учебно- исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования М.: Издательство Юрайт, 2020.

- 122 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/osnovy-uchebno-issledovatel'skoy-deyatelnosti-518041>
- 2. Куклина Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования, М.: Издательство Юрайт, 2020. - 235 с., - Режим доступа: <http://biblio-online.ru/bcode/452884>
- 3. Образцов П. И. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для СПО М.: Издательство Юрайт, 2020. -156 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/456572>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения БД.12 Индивидуальный проект преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, других форм и методов контроля.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Общее представление о проектной деятельности		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Тема 1.1. Методология проектной деятельности	Индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий; тестирование; практическая работа; оценка решения ситуационных задач; карта проекта.
Раздел 2. Выполнение индивидуального проекта		
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07	Тема 2.1. Реализация индивидуального проекта	Оценка деятельности работы в группах; индивидуальная работа на учебном занятии; практическая работа; проектный продукт.
ОК 04, ОК 07, ОК 09	Тема 2.2. Оформление индивидуального проекта	Оценка деятельности работы в группах; индивидуальная работа на учебном занятии; практическая работа; текстовая часть проекта.
Раздел 3. Защита результатов проектной деятельности		
ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Тема 3.1 Презентация проекта	Индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий; индивидуальная работа на учебном занятии; практическая работа; представление презентаций; выполнение и защита проектов.

Рабочая программа дисциплины

« ПД.01 МАТЕМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.01 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПД.01 Математика является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа ПД.01 Математика ориентирована на достижение следующей цели:

сформировать у обучающихся знания и умения в области математики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- сформировать гражданскую позицию обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - осознать личный вклад в построении устойчивого будущего; - сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - самостоятельно формулировать	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения

	и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - иметь внутреннюю мотивацию, включающую стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей	задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; - уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); - уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их

		системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально экономического и физического характера
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - получать новые знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ,	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; - умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; - уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов;

	систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; - уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; - иметь интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - сформировать признавать свое	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; - умение изображать многогранники и поверхности

	право и право других людей на ошибки.	вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; - уметь распознавать симметрию в пространстве; - уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; - находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; - умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач; - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; - уметь применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; - применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; - оценивать вероятности реальных событий; - уметь оперировать понятиями: случайная

		величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; - уметь использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; уметь приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - сформировать нравственное сознание, этического поведения; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументировано вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; - уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; - умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать

	свою точку зрения с использованием языковых средств; совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - сформировать самоконтроль, уметь принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - сформировать социальные навыки, включающие способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - сформировать принятые мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; - уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая,

		плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; - умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; - умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; - умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- принять традиционные национальные, общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; - умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; - исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; - уметь исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и

		электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии
ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - планировать и осуществлять действия в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - сформировать, развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); - составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; - уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении

		природных и общественных процессов и явлений; - уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; - уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; - исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; - строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; - применять производную при решении задач на движение; - решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции,

		геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; - уметь находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; - уметь использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; - уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; - умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	- иметь интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; - уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; - умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 232 часа, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	232
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	194
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	130
Практические занятия	64
Самостоятельная работа	16
Консультации	10
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД. 01 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально- ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 СЕМЕСТР			
Раздел 1. Повторение Курса математики основной школы		16/2	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала Профессионально- ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 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	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.3
	Комбинированное занятие	4	
Тема 1.2 Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	4/0	
	Комбинированное занятие	4	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	Содержание учебного материала Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах	2/0	
	Комбинированное занятие	2	
Тема 1.4 Геометрия на плоскости.	Содержание учебного материала Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическая работа № 1	2	
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве.		18/2	
Тема 2.1. Введение в стереометрию.	Содержание учебного материала Предмет стереометрии. Основные элементы стереометрии. Аксиомы стереометрии. Начальные теоремы стереометрии.	4/0	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4/0	

Параллельность прямых, прямой и плоскости.	Параллельные прямые в пространстве. Параллельность трёх прямых. Параллельность прямой и плоскости.		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.3. Взаимное расположение прямых в пространстве.	Содержание учебного материала Угол между прямыми. Скрещивающиеся прямые. Углы с сонаправленными сторонами. Угол между прямыми. Перпендикулярность прямых и плоскостей.	4/0	
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.4. Параллельность плоскостей.	Содержание учебного материала Параллельность плоскости. Свойства параллельных плоскостей.	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическая работа № 2	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.		32/12	
Тема 3.1. Тригонометрические функции любого угла.	Содержание учебного материала Определение синуса, косинуса, тангенса, котангенса. Поворот точки вокруг начала координат. Упрощенная тригонометрическая таблица значений. Решение тригонометрических выражений.	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.2. Свойства синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	Содержание учебного материала Знаки синуса. Знаки косинуса. Знаки тангенса и котангенса. Четность и нечетность тригонометрических функций. Целое количество оборотов на единичной окружности.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 3	2	
Тема 3.3. Радианная мера угла. Вычисление значений тригонометрических функций.	Содержание учебного материала Вычисление значений тригонометрических функций с помощью микрокалькулятора. Полная таблица тригонометрических значений с градусной и радианной мерой угла. Нахождение значений тригонометрических выражений. Упрощение тригонометрических выражений.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 4	2	
Тема 3.4. Основные	Содержание учебного материала Соотношения между тригонометрическими функциями одного и того же угла. Основное тригонометрическое тождество. Следствия из него. Взаимосвязь тригонометрических функций с	4/2	

тригонометрические формулы.	друг другом. Упрощение и решение тригонометрических уравнений с помощью основного тригонометрического тождества.		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 5	2	
Тема 3.5 Графики тригонометрических функций.	Содержание учебного материала Построение графиков тригонометрических функций. Построение графиков с сдвигом по оси O_x и O_y . Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Свойства тригонометрических функций.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 6	2	
Тема 3.6. Простейшие тригонометрические уравнения.	Содержание учебного материала Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Область определения уравнений, область допустимых значений уравнений. Частные случаи. Формулы корней тригонометрических уравнений. Изображение корней тригонометрических уравнений на единичной окружности.	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическая работа № 7	2	
Тема 3.7. Формулы приведения. Формулы сложения и их следствия. Формулы двойного угла.	Содержание учебного материала Формулы приведения тригонометрических функций. Косинус разности. Косинус суммы. Синус суммы. Синус разности. Формулы двойного угла. Доказательства тождеств. Упрощение выражений.	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическая работа № 8	2	
Раздел 4. Производная функции		26/14	
Тема 4.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	4/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК06, ОК07
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 9	2	
Тема 4.2. Геометрический и	Содержание учебного материала Геометрический смысл производной функции - угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения	4/2	

физический смысл производной	касательной к графику функции $y=f(x)$		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 10	2	
Тема 4.3. Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала 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	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 11	2	
Тема 4.4. Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 12	2	
Тема 4.5. Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала Исследование функции на монотонность и построение графиков. Построение графиков функций с помощью точек экстремума, а так же промежутков возрастания и убывания.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 13	2	
Тема 4.6. Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции.	6/4	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическая работа № 14	2	
	Практическая работа № 15	2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
2 СЕМЕСТР			
Раздел 5. Многогранники, тела вращения и вектора.		24/4	

Тема 5.1. Тетраэдр и параллелепипед.	Содержание учебного материала Основные признаки тетраэдра и параллелепипеда. Понятие площади в стереометрии. Основные формулы тетраэдра и параллелепипеда.	4/0	ОК 01, ОК 04, ОКО6,ОКО7
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.2. Понятие многогранника. Призма.	Содержание учебного материала Понятие многогранника. Геометрическое тело. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора.	2/0	
	Комбинированное занятие	2	
Тема 5.3. Пирамида.	Содержание учебного материала Пирамида. Правильная пирамида. Усечённая пирамида. Основные геометрические элементы пирамиды. Формулы пирамиды.	2/0	
	Комбинированное занятие	2	
Тема 5.4. Правильные многогранники.	Содержание учебного материала Симметрия в пространстве. Понятие правильного многогранника. Элементы симметрии правильных многогранников. Решение задач с многогранниками.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 16	2	
Тема 5.5. Фигуры вращения.	Содержание учебного материала Понятие цилиндра. Площадь поверхности цилиндра. Понятие конуса. Площадь поверхности конуса. Усеченный конус. Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Касательная плоскость к сфере. Площадь сферы. Сфера вписанная в другие фигуры.	8/0	
	Комбинированное занятие	8	
Тема 5.6 Построение сечений.	Содержание учебного материала Построение сечений объемных пространственных фигур.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 17	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции.		32/10	
Тема 6.1. Свойства степеней. Свойства корней.	Содержание учебного материала Свойства степени. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений, преобразование показательных выражений.	4/0	
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала Функции $y = n\sqrt{x}$ их свойства и графики.	4/0	

Степенная функция.	Комбинированное занятие	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ПК 2.6
Тема 6.3. Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала Методы решения иррациональных уравнений. Область определения иррациональных уравнений. Область допустимых значений иррационального уравнения. Выполнение проверки в иррациональных уравнениях.	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие № 18	2	
Тема 6.4. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств.	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие № 19	2	
Тема 6.5. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 20	2	
Тема 6.6. Логарифмическая функция, ее свойства.	Содержание учебного материала Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 21	2	
Тема 6.7. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально - графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 22	2	
Раздел 7. Первообразная функции и неопределённый интеграл.		16/6	
Тема 7.1. Понятие первообразной	Содержание учебного материала 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	4/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК06, ОК07

функции.	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 23	2	
Тема 7.2. Неопределенный интеграл.	<i>Содержание учебного материала</i> Таблица неопределенных интегралов. Свойства неопределенных интегралов.	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие № 24	2	
Тема 7.3. Вычисление неопределенного интеграла методом замены переменных.	<i>Содержание учебного материала</i> Метод замены переменных. Замена дифференциала функции.	6/2	
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие № 25	2	
Раздел 8. Элементы теории вероятностей и математической статистики		32/14	
Тема 8.1. Вероятность события.	<i>Содержание учебного материала</i> Понятие вероятности. Классическая вероятность. Понятие сложной вероятности. Логические союзы.	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие № 26	2	
Тема 8.2. Вероятность в профессиональных задачах	<i>Содержание учебного материала</i> Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 27	2	
Тема 8.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	<i>Содержание учебного материала</i> Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 28	2	
Тема 8.4.	<i>Содержание учебного материала</i> Понятие математического ожидания. Свойства математического ожидания.	4/2	

Свойства математического ожидания.	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 29	2	
Тема 8.5 Генеральная совокупность и выборка.	<i>Содержание учебного материала</i> Предмет математической статистики. Генеральная совокупность и выборка, как средство сбора информации.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 30	2	
Тема 8.6. Оценивание параметров	<i>Содержание учебного материала</i> Параметр генеральной совокупности. Параметр выборки, выборочный параметр. Статистика Оценочная функция. Оценка параметра.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 31	2	
Тема 8.7. Проверка гипотез.	<i>Содержание учебного материала</i> Принцип практической уверенности. Ошибки при сборе статистики.	4/2	
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие № 32	2	
Консультации		6	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности.	Самостоятельная работа № 1	2	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	Самостоятельная работа № 2	2	
Тема 2.1. Введение в стереометрию.	Самостоятельная работа № 3	2	
Тема 2.3. Взаимное	Самостоятельная работа № 4	2	

расположение прямых в пространстве.			
Тема 4.2. Геометрический и физический смысл производной	Самостоятельная работа № 5	2	
Тема 5.1. Тетраэдр и параллелепипед.	Самостоятельная работа № 6	2	
Тема 5.3. Пирамида.	Самостоятельная работа № 7	2	
Тема 5.5. Фигуры вращения.	Самостоятельная работа № 8	2	
Обязательной аудиторной нагрузки		194	
Самостоятельные работы		16	
Консультации		10	
Промежуточная аттестация (экзамен)		12	
Итого		232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.01 МАТЕМАТИКА

3.1 Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: Академия, 2017.

2. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2017.

Дополнительная литература

1. Башмаков М.И. Математика. Книга для преподавателей: методическое пособие для НПО, СПО. – М.: Академия, 2016.

2. Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: Академия, 2016.

3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

4. Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

5. Российская государственная библиотека www.rsl.ru

6. Информационные, тренировочные и контрольные материалы www.fcior.edu.ru

7. Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р5 Темы 5.1, 5.2, 5.3 5.4, 5.5, 5.6 Р6 Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 6.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4. Р3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р6 Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р7 Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4. Р2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4. Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная

	3.5, 3.6 Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	самостоятельная работа Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4. Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7 Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4. Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7 Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
		Выполнение заданий на экзамене
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4. Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию		

рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		

Рабочая программа дисциплины
« ПД.01 ХИМИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.02 ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПД.02 Химия является частью программ подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профильных дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа ПД.02 Химия ориентирована на достижение следующей цели: формирование у студентов представления о химической составляющей естественно - научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов;
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион,

различным		молекула, валентность,

и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол,

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении - рационального природопользования, в формировании
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать

	читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	экспериментальные задачи по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их

		достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических

	инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и

		предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических

		знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины: 144 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130
Основное содержание	130
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	50
Практические занятия	54
Лабораторные работы	26
Консультации	8
В т.ч. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	14
Лабораторные работы	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД.02 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		102	
Раздел 1. Основы строения вещества		14	
Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	6	ОК 01
	1. Современная модель строения атома. Виды химических связей. Изотопы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 1. Составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов	4	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2. Закономерности изменения свойств химических элементов	2	
Раздел 2. Химические реакции		20	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Содержание учебного материала	12	ОК 01
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).		
	1. Классификация химических реакций. Реакции комплексообразования		
	2. Количественные законы в химии.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 3 Составление уравнений реакций и решение расчётных задач		
	Практическое занятие № 4. Составление реакций ОВР методом электронного баланса	2	
	Практическое занятие № 5. Электролиз растворов и расплавов солей	2	

Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Содержание учебного материала Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	6	OK 01
	1. Электролитическая диссоциация. Реакции ионного обмена	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 6. Составление реакций ионного обмена	2	
	Лабораторная работа № 1. Реакции гидролиза	2	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		24	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Содержание учебного материала Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	6	OK 01 OK 02
	1. Классификация неорганических веществ. Типы кристаллических решеток	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 7. Решение задач на расчет массовой доли химического элемента в молекуле	2	
	Практическое занятие № 8. Классификация и номенклатура различных классов неорганических веществ	2	
Тема 3.2. Физико - химические свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений	10	OK 01 OK 02

	неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов. 1. Общие физические и химические свойства металлов. Защита от коррозии 2. Общие физические и химические свойства неметаллов 3. Химические свойства основных классов неорганических веществ В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 9. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ Лабораторная работа № 2. Свойства металлов и неметаллов. Дифференцированный зачёт	2 2 2 4 2 2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Содержание учебного материала 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 1. Промышленные способы получения химических веществ (аммиак, серная кислота) В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 10. Роль химии в развитии пищевой промышленности	4 2 2 2	ОК 01 ОК 02
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		24	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала 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 1. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Классификация	4 2	ОК 01

Тема 4.2. Свойства органических соединений	органических веществ. Изомерия.		ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 11. Составление формул органических веществ	2	
	Содержание учебного материала	14	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; – 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; – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.		
	1. Классификация органических реакций	2	
	2. Предельные углеводороды	2	
	3. Непредельные углеводороды	2	
	4. Ароматические углеводороды	2	
	5. Кислородсодержащие органические соединения	2	
	6. Азотсодержащие органические соединения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 12. Цепочки превращений между классами органических соединений	2	

Тема Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	4.3. Содержание учебного материала Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). 1. Биоорганические соединения. Нуклеиновые кислоты 2. Синтетические и искусственные волокна В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 13. Химическая активность органических соединений в различных средах	6	ОК 01 ОК 02
		2	
		2	
		2	
		2	
		14	
Тема 5.1 Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Содержание учебного материала Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. 1. Скорость химической реакции В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01 ОК 02
		2	
		2	

	Практическая работа № 14. Решение задач на скорость химической реакции	2	
	Лабораторная работа № 3. Факторы, влияющие на изменение скорости химической реакции	2	
	Лабораторная работа № 4. Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ	2	
	Лабораторная работа № 5. Определение зависимости скорости реакции от температуры	2	
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Содержание учебного материала Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах	4	ОК 01 ОК 02
	1. Химическое равновесие	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 15. Решение задач на смещения равновесия химической реакции	2	
Раздел 6. Дисперсные системы		8	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание учебного материала Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Дисперсные системы. Растворение как физико-химический процесс	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 16. Решение задач на приготовление растворов	2	
Тема 6.2. Исследование	Содержание учебного материала	4	ОК01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

свойств дисперсных систем	Лабораторная работа № 6. Приготовление растворов	2	ОК02
	Лабораторная работа № 7. Исследование дисперсных систем	2	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		10	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 01 ОК 02
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	Практическая работа № 17. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ	2	
	Лабораторная работа № 8. Аналитические реакции катионов I–VI групп	2	
	Лабораторная работа № 9. Аналитические реакции анионов	2	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01 ОК 02
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	
	Практическая работа № 18. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения органических соединений	2	
	Лабораторная работа № 10. Качественные реакции на отдельные классы органических веществ	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		28	
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	2	
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическая работа № 19. Моя будущая профессия и экологическая безопасность	2	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		26	
Раздел 9.1. Исследование и	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	ПК 1.1

химический анализ объектов биосферы	Лабораторная работа № 11. Основы лабораторной практики	2	ПК 3..3
	Практическая работа № 20. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	2	
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH 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	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
	1. Классификация проб воды по виду и назначению	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 21. Способы выражения концентрации растворов	2	
	Лабораторная работа № 12. Очистка воды от загрязнений	2	
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	Содержание учебного материала 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.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
	1. Качественный химический состав продуктов питания.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 22. Органические и неорганические вещества блюд	2	
	Лабораторная работа № 13. Исследование продуктов питания на наличие углеводов	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	Содержание учебного материала 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.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3

	Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.		
	1. Классификация почв по виду и назначению	2	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическая работа № 23. Состав минеральных удобрений и их применение	2	
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Содержание учебного материала Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
	1. Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы	2	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	
	Практическая работа № 24. Обоснование актуальности выбранной темы	2	
	Практическая работа № 25. Защита проекта	2	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		130	
в том числе практические работы		54	
Лабораторные работы		26	
Консультации		8	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии;

Оборудование учебного кабинета химии:

- наборы шаростержневых моделей молекул;
- коллекции простых и сложных веществ;
- коллекции полимеров;
- коллекция горных пород и минералов;
- таблица Менделеева;
- цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

- компьютер с устройствами воспроизведения звука;
- телевизор для демонстрации видео и презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории химии:

- пипетки-капельницы;
- термометры;
- микроскоп;
- лупы;
- предметные и покровные стекла;
- фильтровальная бумага;
- стеклянные пробирки, резиновые пробки;
- набор реактивов;
- стеклянные палочки;
- штативы для пробирок;
- мерные цилиндры;
- воронки стеклянные;
- ступки с пестиком;
- фарфоровые чашки;
- пинцеты;
- фильтры бумажные, вата, марля;
- электроплитка;
- лабораторные штативы;
- спиртовые горелки
- спички;
- прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой);
- держатели для пробирок;
- склянки для хранения реактивов;
- раздаточные лотки;
- химические стаканы (50, 100 и 200 мл);
- мерные пробирки (на 10–20 мл);
- мерные колбы (, 50, 100 и 200 мл)
- конические колбы для титрования (50 и 100 мл);
- индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала;
- универсальный индикатор;

- пипетки на 1, 10, 50 мл.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1) О.С. Габриелян «Химия» учебник для профессий и специальностей технического профиля, ФГАУ «ФИРО», издательский центр «Академия», 2022.

2) О.С. Габриелян «Химия» Практикум, ФГАУ «ФИРО», издательский центр «Академия», 2022.

2. IPR-books – электронно-библиотечная система:

1) Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-7904-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167183> — Режим доступа: для авториз. пользователей

2) Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебнометодическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5- 7882-2792-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196096> (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

3) Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5- 7882-2792-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196096> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4) Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9500-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195532> — Режим доступа: для авториз. Пользователей

5) Шевницына, Л. В. Химия: учебное пособие / Л. В. Шевницына, А. И. Апарнев. — Новосибирск: НГТУ, 2017. — 92 с. — ISBN 978-5-7782-3345-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118505> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Электронные информационные ресурсы:

1) Олимпиада «Покори Воробьевы горы»- www.pvg.mk.ru

2) Образовательный сайт для школьников «Химия» - www.hemi.wallst.ru

3) Образовательный сайт для школьников - www.alhimikov.net

4) Электронная библиотека по химии - www.chem.msu.su

5) Интернет-издание для учителей «Естественные науки» - www.enauki.ru

6) Методическая газета «Первое сентября» - <https://1sept.ru/>

7) Журнал «Химия в школе» - www.hvsh.ru

8) Журнал «Химия и жизнь» - www.hij.ru

9) Электронный журнал «Химики и химия» - www.chemists.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.02 ХИМИЯ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Основы строения вещества		
ОК 01	Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Практическое занятие № 1. Составление электронно-графических формул химических элементов I-IV периодов
ОК 01 ОК 02	Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	1. Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева». 2. Практическое занятие № 2. Закономерности изменения свойств химических элементов
Раздел 2. Химические реакции		
ОК 01	Тема 2.1. Типы химических реакций	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества. 3. Практическое занятие № 3 Составление

		уравнений реакций и решение расчётных задач Практическое занятие № 4 Составление реакций ОВР методом электронного баланса Практическое занятие № 5. Электролиз растворов и расплавов солей
OK 01	Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Практическое занятие № 6. Составление реакций ионного обмена 3. Лабораторная работа № 1. Реакции гидролиза
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		
OK 01 OK 02	Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практическое занятие № 7. Решение задач на расчет массовой доли химического элемента в молекуле 4. Практическое занятие № 8. Классификация и номенклатура различных классов неорганических веществ
OK 01 OK 02	Тема 3.2. Физико - химические свойства неорганических веществ	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на 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 и способы получения. 3. Практическое занятие № 9. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ 4. Лабораторная работа № 2. Свойства металлов и неметаллов.

OK 01 OK 02	Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	1. Практика-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации. 2. <i>Практическое занятие № 10. Роль химии в развитии пищевой промышленности</i>
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		
OK 01	Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул 3. <i>Практическое занятие № 11. Составление формул органических веществ</i>
OK 01 OK 02	Тема 4.2. Свойства органических соединений	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. <i>Практическая работа № 12. Цепочки превращений между классами органических соединений</i>
OK 01 OK 02	Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности. 2. <i>Практическая работа № 13. Химическая активность органических соединений в различных средах</i>
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		
OK 01 OK 02	Тема 5.1 Скорость химических реакций. Химическое равновесие	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. <i>Практическая работа № 14. Решение</i>

		<i>задач на скорость химической реакции</i> 4. Лабораторная работа № 3. Факторы, влияющие на изменение скорости химической реакции 5. Лабораторная работа № 4. Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ 6. Лабораторная работа № 5. Определение зависимости скорости реакции от температуры
OK 01 OK 02	Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Практическая работа № 15. Решение на смещения равновесия химической реакции
Раздел 6. Дисперсные системы		
OK 01 OK 02 OK 07	Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека. 3. Практическая работа № 16. Решение задач на приготовление растворов
OK 01 OK 02	Тема 6.2. Исследование свойств растворов	1. Лабораторная работа № 6. Приготовление растворов 2. Лабораторная работа № 7. Исследование дисперсных систем
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		
OK 01 OK 02	Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	1. Практическая работа № 17. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ 2. Лабораторная работа № 8. Аналитические реакции катионов I–VI групп 3. Лабораторная работа № 9. Аналитические реакции анионов
OK 01 OK 02	Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	1. Практическая работа № 18. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения органических соединений 2. Лабораторная работа № 10. Качественные реакции на отдельные классы органических веществ

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	1. Практическая работа № 19. Моя будущая профессия и экологическая безопасность
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		
ОК 01 ПК 1.1 ПК 3.3	Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы	1. Лабораторная работа № 11. Основы лабораторной практики 1. Практическая работа № 20. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	1. Практическая работа № 21. Способы выражения концентрации растворов 2. Лабораторная работа № 12. Очистка воды от загрязнений
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	1. Практическая работа № 22. Органические и неорганические вещества блюд 2. Лабораторная работа № 13. Исследование продуктов питания на наличие углеводов
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	1. Практическая работа № 23. Состав минеральных удобрений и их применение
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	1. Практическая работа № 24. Обоснование актуальности выбранной темы 2. Практическая работа № 25. Защита проекта

Рабочая программа дисциплины

« ЕН.01 ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: формирование у студентов знаний в области химии и умение применять их в профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина «Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ОК 01, 02, 04, 07	- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и	-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -обеспечения ресурсосбережен

	материалов с учетом нормативов; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		ия в процессе обработки сырья
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01, 02, 04, 07	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

		блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01, 02, 04, 07	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	-приготовления различными методами холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки и изменения ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	106	36
Самостоятельная работа	4	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	118	36

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. Физическая химия		42/12пр.	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	Содержание учебного материала	6/2пр.	
	Основные понятия термодинамики. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	
	Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Основные законы термохимии	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций	2	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	12/2пр.	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	2	
	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение.	2	
	Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	2	
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 2. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала	8/2пр.	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс. Теория катализа, катализаторы	2	
	Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа 3. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. 2. Решение задач на расчет константы скорости реакции. 3. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	1	
Тема 1.4. Свойства растворов	Содержание учебного материала	10/4пр.	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	2	
	Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды	2	
	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа 4. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	
	Практическая работа 5. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	2	
Тема 1.5. Поверхностные явления	Содержание учебного материала	6/2пр.	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4,
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество	2	

	Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов	2	ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 6. Изучение процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов	2	
Раздел 2. Коллоидная химия		22/8пр.	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	Содержание учебного материала	2/0	
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели ее изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
Тема 2.2. Коллоидные растворы	Содержание учебного материала	8/4пр.	
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа 7. Составление формул и схем строения мицелл	2	
	Практическая работа 8. Получение коллоидных растворов	2	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы	Содержание учебного материала	6/2пр.	
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа 9. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации на темы: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	1	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	Содержание учебного материала	6/2пр.	
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа 10. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи	1	
Раздел 3. Аналитическая химия		42/22пр.	
Тема 3.1. Качественный анализ	Содержание учебного материала	4/0	
	Аналитическая химия, ее задачи, значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов	Содержание учебного материала	18/10пр.	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков	2	
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей - шестой аналитических групп в осуществлении химико-технологического контроля	2	

	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическая работа 11. Проведение частных реакций катионов первой и второй аналитической группы. Анализ смеси катионов первой и второй аналитической группы.	2	
	Практическая работа 12. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	
	Практическая работа 13. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ раствора, содержащего смесь анионов 1-3 аналитических групп. Анализ сухой соли.	2	
	Практическая работа 14. Анализ раствора, содержащего смесь катионов 1-3 аналитических групп.	2	
	Практическая работа 15. Катионы 4- 6 аналитических групп. Общие и частные реакции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. 2. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. 3. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	1	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа	Содержание учебного материала	16/10 (4 пр. + 6 лаб.)	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа. Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	2	
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическая работа 16. Вычисления в весовом и объемном анализе.	2	
	Лабораторная работа 1. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	2	

	Лабораторная работа 2. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	2	
	Практическая работа 17. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	
	Лабораторная работа 3. Определение содержания хлорида натрия в рассоле Определение сульфат- ионов в минеральной воде Определение карбонатной жесткости воды	2	
Тема 3.4. Физико- химические методы анализа	Содержание учебного материала	4/2пр.	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа 18. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Итого:		118	
<i>теоретическое обучение</i>		64	
<i>практические занятия</i>		36	
<i>лабораторные занятия</i>		6	
<i>самостоятельная работа</i>		4	
<i>консультация</i>		2	
<i>экзамен</i>		6	
Всего:		118	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Химии», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богомолова, И. В. Неорганическая химия : учебное пособие / И. В. Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 336 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-187-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1362442> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Гавриченко, С. С. Аналитическая химия : учебное пособие / С. С. Гавриченко. - Минск : РИПО, 2020. - 198 с. - ISBN 978-985-7234-69-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853734> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Ненашева, Л. В. Аналитическая химия : учебник / Л. В. Ненашева, Т. Г. Юдина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. - 300 с. - (Среднее медицинское образование). - ISBN 978-5-222-38568-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2149315> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Филимонова, Н. А. Органическая химия : лабораторный практикум для обучающихся СПО по направлению «Ветеринария» / Н. А. Филимонова. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1289036> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учебник/ О.С. Габриелян. -5-е изд., стер. – Москва: Дрофа, 2020г. -191с.

2. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учебник/ О.С. Габриелян. -5-е изд., стер. – Москва: Дрофа, 2020г. -223с.

3. Кузаков, С. А. Химия. 10 класс: углублённый уровень: учебник / С. А. Кузаков, Н. В. Машнина, В. А. Попков. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-09-110491-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132371>
4. Литвинова, Т. Н. Общая и неорганическая химия: учебник / Т. Н. Литвинова, А. В. Темзокова, А. Т. Тхакушинова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 554 с. — ISBN 978-5-222-35202-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104644>
5. Органическая химия: практикум для СПО / составители Т. А. Родина, Ю. А. Гужель. — Саратов: Профобразование, 2021. — 67 с. — ISBN 978-5-4488-1141-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105147>
6. Рудзитис, Г. Е. Химия. 11 класс: базовый уровень: учебник / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-09-108904-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132380>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных областях; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них	- владеет навыками подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов	- Оценка результатов тестирования - Устный опрос - Оценка результатов выполнения лабораторных, контрольных и самостоятельных работ

полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; -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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		

-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Умеет: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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); определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;		

-оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		

-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		

Рабочая программа дисциплины
« ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование у студентов экологического мировоззрения и умения оценивать профессиональную деятельность с позиции охраны окружающей среды в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов). Дисциплина Экологические основы природопользования включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ОК 10	-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа;	

		-основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	

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	4
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	36	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества		22/4 пр.	ОК 01-ОК 03 ОК 07
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	8	
	1. Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности	2	
	2. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	2	
	3. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1 «Глобальные проблемы человечества»	2	
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 03 ОК 07
	1. Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории	2	

	2. Пищевые ресурсы человечества. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 2 «Виды природных ресурсов, их возобновляемость»	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 03 ОК 07
	1. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.	2	
	2. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	2	
	3. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
Тема 1.4. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 03 ОК 9 ОК 10
	1. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
	2. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2	

Природоохранный надзор	В том числе самостоятельная работа обучающихся Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
Тема 1.5. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 03 ОК 10
	1. Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Итого: теоретическое обучение		36	
		22	
практические занятия		4	
самостоятельная работа		2	
консультация		2	
экзамен		6	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аргунова, М. В. Экология. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / М. В. Аргунова, Д. В. Моргун, Т. А. Плюснина. — Москва : Просвещение, 2024. — 175, [1] с. : ил., карт. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-113130-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156922> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. — М., 2018.

3. Федорос, Е. И. Экология. Базовый уровень. Практикум : учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. И. Федорос, Г. А. Нечаева. — Москва : Просвещение, 2024. — 381, [3] с.: ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-110839-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156930> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ.ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. —160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2104837> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Введ. 2004-07-01. М., 2003. 10с.

2. ГОСТ 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества. Введ. 1999-07-01. М., 2010. 11 с.

3. Кудлай, А. А. Основы экологического права: учебно-методическое пособие для СПО / А. А. Кудлай. — Симферополь: Финансово-экономический колледж, 2019. — 86 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование:[сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/89488>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории. Умеет: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	-полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ Экзамен

Рабочая программа дисциплины
« ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
5.1.	Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
5.2.	Планируемые результаты освоения дисциплины.....	
6.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
6.1.	Трудоемкость освоения дисциплины	
6.2.	Содержание дисциплины	
7.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
7.1.	Материально-техническое обеспечение.....	
7.2.	Учебно-методическое обеспечение	
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «**Основы философии**»: формирование у студентов основных категорий и понятий философии и понимание роли философии в жизни человека и общества.

Дисциплина «**Основы философии**» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09	- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	- основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности - общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде. - знать и применять стандарты антикоррупционного поведения

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	34
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>		
Всего	36	34

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Предмет философии	Содержание 1. Предмет философии. Философия как любовь к мудрости, как поиск и нахождение человеком ответов на главные вопросы своего бытия. Философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Философский плюрализм. Предмет философии. Философия как форма духовной культуры. Роль философии в жизни человека и общества. Философия и мировоззрение. Исторические типы мировоззрения. Методы философии. Основные направления философии. Мировоззренческая, методологическая, гуманистическая и практическая функции философии. Основной вопрос философии. История философии как науки. Исторические типы философии.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 1.	Основные вехи мировой философской мысли	12	
Тема 1.1. Античная философия	Содержание 1. Античная философия. Возникновение философии в древней Греции. Античная натурфилософия: Фалес, Пифагор, Демокрит, Гераклит. «Высокая классика» - этика Сократа, его метод поиска истины. Учение о «чистых идеях» и теория идеального государства Платона. Материя и форма в философии Аристотеля. Логика, этика и учение об обществе Аристотеля. Философские учения периода эллинизма - киники, эпикурейцы, стоики, скептики. Характерные черты античной философии, ее значение для последующего развития мысли.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.2. Философско - религиозная мысль средних веков. Философия	Содержание 1. Философия средних веков и эпохи Возрождения. Характерные особенности средневековой философии. Философия и религия. Основные библейские идеи философского значения. Можно ли доказать существование Бога? Патристика (А. Аврелий) и схоластика (Ф. Аквинский). Спор номиналистов и реалистов.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

эпохи Возрождения	Смысл понятия «Возрождение». Особенности эпохи Возрождения: сдвиг в сторону антропоцентризма, понимание человека как творческой личности, человек как природное существо, эстетическое отношение к действительности, гуманизм. Возникновение новой научной картины мира.		
Тема 1.3. Философские учения Нового времени XVII – XVIII веков	Содержание 1. Философские учения Нового времени XVII – XVIII веков. Развитие естествознания к началу XVII века и изучение проблемы познания в философии. Френсис Бэкон: начало новой философии; проблема поиска истинного знания; индукция, эксперимент. Рене Декарт: дедукция; сравнение знания с фактами; человек разумный. Рационализм. Эмпиризм. Агностицизм. Механико-математическая картина мира. Человек и общество в учениях философов Просвещения. Идея естественного права. Т. Гоббс, Д. Локк.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.4. Немецкая философия XIX века	Содержание 1. Немецкая философия XIX века. Немецкая классическая философия. Теория познания и этика И. Канта: ограниченность знаний человека; наука и религия, моральные законы. Философская система Г.Гегеля: философия как строгая наука, логика идей; диалектический характер развития мира; концепция свободы. Субъективный идеализм Фихте. Философия марксизма: оценка в современных условиях; диалектический подход к природе, обществу; общественный труд как базис общества, критика капитализма. Иррационализм А. Шопенгауэра: воля как основа мира, человек - раб воли. Философия пессимизма Ф. Ницше и его учение о сверхчеловеке. Переворот представлений о морали.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.5. Зарубежные философские школы и направления XX – начала XXI веков	Содержание 1. Зарубежные философские школы и направления XX – начала XXI веков Особенности философии XX века. Новые идеи в философии. Основные философские школы. Экзистенциализм - философское отражение кризиса в обществе середины XX в. К. Ясперс, Ж.-П. Сартр, А. Камю. Психоанализ З.Фрейда. Неофрейдизм и критика Фрейда. Феноменология: философия Гуссерля, интерес феноменологов к специфике сознания. Герменевтика: бытие человека в мире сущностей. Аналитическая философия: анализ языка. Прагматизм: истинно то, что практически полезно. Модернизм и постмодернизм. Структурализм и постструктурализм. Философия науки. 2. Зарубежная философия XIX – начала XXI веков.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 1.6. Русская философия XIX – XX веков	Содержание	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Характерные черты русской философии. Самостоятельное философское творчество. Социальная тема в русской философии. Спор славянофилов и западников. Народники. Создание первых философских систем. В.С.Соловьев. Н.А.Бердяев. Религиозная философия. Русский космизм. Марксизм в России. Человек и свобода в произведениях Ф. М. Достоевского. Советская философия: диалектический материализм. А.Ф.Лосев 2 Мыслители прошлого и настоящего.Создание ментальной карты.		
Раздел 2.	Философия как учение о мире и человеке	10	
Тема 2.1. Философия бытия. Диалектика и ее законы	Содержание	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Философия бытия. Онтология как учение о бытии. Материальное и идеальное бытие. Специфика человеческого бытия. Материальная картина мира. Пространство и время как формы существования материи. Философские концепции пространства и времени. Движение и развитие. Характеристика термина «природа». Исторические формы отношения человека к природе (от античности до наших дней). Концепция ноосферы В.И.Вернадского. Вселенная, ее происхождение и развитие. Гипотеза Большого взрыва. Биосфера и уровни ее организации. Природа и ответственность человека. Ценность живого. Экологическая этика и «зеленая» политика. Общее понятие диалектики и развития. Общее понятие законов диалектики. Закон единства и борьбы противоположностей. Закон перехода количественных отношений в качественные. Закон отрицания отрицания. Основные принципы диалектики.		

	2. Диалектика и ее законы. Общее понятие диалектики и развития. Общее понятие законов диалектики. Закон единства и борьбы противоположностей. Закон перехода количественных отношений в качественные. Закон отрицания отрицания. Основные принципы диалектики.	2	
Тема 2.2. Философская антропология	Содержание	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Философская антропология. Человек как микрокосмос. Проблема происхождения человека и ее решение с точки зрения современной науки, религии, философии. Многообразие определений человека в философии. Критерии, отличающие человека от животных. Биологическое и социальное в человеке. Антропогенез и социогенез. Основные характеристики человека. Человек как личность. Стремление к совершенствованию. Уважение к жизни и достоинству других людей.		
Тема 2.3. Сознание и бессознательное	Содержание	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Сознание и бессознательное. Проблема сознания в философии. Современные представления о происхождении и сущности сознания. Сознание и проблема «идеального». Характерные черты сознания человека. Мозг и сознание. Сознание, мышление, язык.		
	2. Сознание и бессознательное в психике человека. Структура сознания по З. Фрейду. Коллективное бессознательное К. Юнга. Роль бессознательного в жизни человека.		
Тема 2.4. Учение о познании	Содержание	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Учение о познании. Познание как предмет философского анализа. Субъект и объект познания. Как человек познает окружающий мир? Рационалисты и эмпирики. Скептики и агностики. Формы процесса познания. Чувственное познание: ощущение, восприятие, представление. Рациональное познание: понятие, суждение, умозаключение. Единство чувственного и рационального познания. Иррациональное познание. Память, воображение, интуиция. Познание и практика. Проблема истины в философии и науке. Многомерность истины. Концепции истины.		
Раздел 3.	Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)	6	
Тема 3.1.	Содержание	2	ОК 02, ОК 03,

Философия науки. Методы научного познания	1. Философия науки. Научное и ненаучное познание. Философия и наука. Структура научного знания. Проблема обоснования научного знания. Верификация и фальсификация. Научная картина мира. Рост научного знания и социальная ответственность ученого. Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.		OK 05, OK 06, OK 09
	2. Методы научного познания Понятие метода познания. Классификация методов научного познания: эмпирические, теоретические и общелогические методы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом лекций, рабочей тетрадью. 2. Написать эссе на тему: «Прав ли Гегель, утверждая, что истина – это процесс?», «Доступно ли людям истинное знание, или их удел – мнения?»	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
Тема 3.2. Феномены религии и искусства	Содержание учебного материала 1. Феномены религии и искусства. Религия как феномен человеческой культуры. Религиозная картина мира. Теории возникновения религии. Эволюция религии: тотемизм, фетишизм, анимизм, политеизм, монотеизм. Функции и структура религии. Мировые религии (буддизм, христианство, ислам). Искусство как феномен. Теории происхождения искусства. Основные виды и функции искусства.	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09
Раздел 4.	Философия и общество	4	
Тема 4.1. Социальная философия и философия истории	Содержание учебного материала 1. Социальная философия и философия истории. Философское понимание общества и его истории. Многовариантность исторического развития: концепция прогрессивного однолинейного развития (Г. Гегель, К. Маркс, У.Росту), концепция циклического развития (О. Шпенглер, А. Тойнби, П. Сорокин), концепция многолинейного развития (К. Ясперс, А.Вебер). Культура и цивилизация. Необходимость и сознательная деятельность людей в историческом процессе.	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09

Тема 4.2. Философия и глобальные проблемы современности	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Философия и глобальные проблемы современности. Кризис современной цивилизации: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран. Создание мировой системы хозяйства.		
	2. Глобальные проблемы современности и будущее человечества. Попытка глобального регулирования политических, социальных и экономических основ жизни человечества. Борьба за права человека. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Итого: <i>теоретическое обучение практические занятия самостоятельная работа</i>		36 - 34 2	
Всего:		36	

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. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2149582> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Губин, В. Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-484-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084133> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Основы философии : учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский [и др.] ; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1014627. - ISBN 978-5-16-015005-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913196> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Свергузов, А. Т. Основы философии : учебное пособие / А.Т. Свергузов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 147 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014880-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1926340> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Сычев, А.А. Основы философии : учеб. пособие / А.А. Сычев. - 2-е изд., испр. - Москва : Альфа-М ; ИНФРА-М, 2016. - 368 с. - ISBN 978-5-98281-181-3 (Альфа-М) ; ISBN 978-5-16-003639-7 (ИНФРА-М, print) ; ISBN 978-5-16-104695-1 (ИНФРА-М, online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/550328> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

6. Яскевич, Я. С. Основы философии / Я. С. Яскевич, В. С. Вязовкин, Х. С. Гафаров. - Минск : Вышэйшая школа, 2016. - 301 с. - ISBN 978-985-06-2705-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/507794> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира;	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Дифференцированный зачет
- условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности - общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде. - знать и применять стандарты антикоррупционного поведения		
Умеет: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.		

Рабочая программа дисциплины

« ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

8.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
	4	
	8.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
	8.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
9.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
	9.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
	9.2. Содержание дисциплины.....	
10.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
	10.1. М	
	материально-техническое обеспечение.....	
	10.2. У	
	учебно-методическое обеспечение.....	
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование у студентов умения применять полученные знания в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни и направлена на повышение уровня речевой культуры.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально- экономического 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. ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-09	- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас - 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	- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	-

	профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		

1. 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	120	120
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2*	2*
Всего	120	120

Примечание:

* - входят в число учебных занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Освоение английского языка в области профессиональной деятельности.		26	
Тема 1.1 Новый взгляд на профессии.	Содержание	6	ОК 01-ОК 09
	-Лексический материал по теме. Фразы на каждый день. -Грамматический материал. Употребление глаголов в Present, Past, Future/Simple (Indefinite)		
	В том числе практических занятий	6	
	Аудирование: видеофильм “34 Cooking”	2	
	Текст “34 Cooking. Skill explained”;		
	Фразы на каждый день: видеофильм: «Рассказ о себе на английском».	2	
Тема 1.2. Какая из 50 специальностей больше всего тебе подходит?	Употребление глаголов в Present, Past, Future/Simple (Indefinite)	2	
	Содержание	6	ОК 01-ОК 09
	- Лексический материал по теме. Обязательная лексика по теме: hygiene, individual, legislation, indicator, catering, commodity, promote, uphold.		
	- Грамматический материал. Глаголы в повелительном наклонении (Imperative Mood). Спряжение глагола to be, отрицательные и вопросительные формы		
	В том числе практических занятий	6	
	Аудирование: видеофильм “Choose which one of the 50 skills best suits you!”	2	
	Текст “Choose which one of the 50 skills best suits you! Social and personal services. Cooking”;	2	
	Фразы на каждый день: видеофильм «Как представиться на английском».	2	
	Спряжение глагола to be, отрицательные и вопросительные формы.		

Тема 1.3 Роль английского языка в твоей профессии	Содержание	6	ОК 01-ОК 09
	- Лексический материал по теме. Фразы на каждый день. -Грамматический материал Личные местоимения в именительном и объектном падеже Употребление глаголов в Present, Past, Future/Simple (Indefinite)- отрицательныеи вопросительные формы		
	В том числе практических занятий	6	
	Видеофильм: «Формальные и неформальные формы приветствия и прощания». Работа с лексикой. Составление коротких диалогов. Выполнение упражнений по грамматике Составление монологических высказываний по теме	2 2 2	
Тема 1.4 Кухня, кухонная утварь	Содержание	8	
	Ознакомление с лексикой по теме Ознакомление с Британской системой мер Грамматический материал-Passive voice.		
	В том числе практических занятий	8	
	1. Чтение и обсуждение текста с использованием вопросов 2. Перевод предложений с новыми словами с русского на английский 3. Работа с Британской системой мер 4. Выполнение грамматических упражнений по теме	2 2 2 2	ОК 01-ОК 09
Раздел 2 Освоение английского языка в области профессиональной деятельности. Способы кулинарной обработки продуктов.		26	
Тема 2.1 Общественное питание и обслуживание	Содержание	10	ОК 01-ОК 09
	Информация о ресторанах Униформа и личная гигиенаВ баре. Винная карта. Меню Указание направления. Как пройти.... Грамматический материал.		

	Предлоги места (at, in, on, from, onto, towards, into, to, through, across, above, over, below, under, in front of, behind, between, by, next to, beside, near).		
	В том числе практических занятий	10	
	1 Составление диалогов, используя информацию текста	2	
	2. Описание ресторана по образцу	2	
	3. Перевод диалогов с русского на английский и с английского на русский	2	
	4. Выполнение лексико- грамматических тестов	2	
Тема 2.2 Приготовление пищи.	5. <i>Аудирование:</i> видеофильм ““How to make a Restaurant Menu”		ОК 01-ОК 09
	6. Чтение и перевод меню.	2	
	Содержание	8	
	Овощи, травы и специи Рыба и морепродукты Мясо, курица, дичь Молочные продукты, крупы и блюда из яиц Ягоды, фрукты, орехи, десерты. Работа с жалобами Грамматический материал. Имя прилагательное в положительной, сравнительной и превосходной степенях сравнения. Сравнительные слова и обороты <i>than, as . . . as, not so . . . as</i> .		
	В том числе практических занятий	8	
	1. Аудирование: видеофильм “Knife Skills. Techniques” 2. Фразы на каждый день: видеофильм: «Job interview: questions and answers». 3. Выполнение лексико- грамматических тестов 4. Описание блюд 5. <i>Аудирование:</i> видеофильм “Basic cooking methods” 6. Текст “The benefits of eating fish”	2 2 2 2	
Тема 2.3 Искусство кулинарии	Содержание	8	ОК 01-ОК 09
	Холодные закуски Супы Основные горячие блюда Десерты Блюда для завтрака		

	Здоровая еда В поисках работы Грамматический материал. Определяющие слова неопределенного количества (some, any, much, many, few, little, a little, a lot of, plenty of). Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них; конструкции there is/there are.		
	В том числе практических занятий	8	
	1. Аудирование: видеофильм “How to make a vegetable soup”		
	2. Текст “11 reasons soup should be your new best friend”; обязательная лексика по теме. Фразы на каждый день:” How about going to the restaurant?”	2	
	3. Аудирование: видеофильм “Don’t eat broccoli until you do this”	2	
	4 Аудирование: видеофильм “How to make the perfect bowl of porridge”		
Раздел 3 Освоение английского языка в области профессиональной деятельности. Еда и сервировка блюд	5. Текст “Breakfast Cereal: Healthy or Unhealthy”; обязательная лексика по теме. Фразы на каждый день: видеофильм: «At the supermarket».	2	14
	6 Аудирование: видеофильм “Easy Fruit Dessert Recipe”, обязательная лексика по теме. Фразы на каждый день: видеофильм: «How to think in English?».	2	
Тема 3.1 Горячие блюда и супы	Содержание	6	ОК 01-ОК 09
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день:” How about going to the restaurant?” Грамматический материал. Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них; конструкции there is/there are.		
	В том числе практических занятий	6	
	1. Аудирование: видеофильм “How to make an vegetable soup”		
	2. Текст “11 reasons soup should be your new best friend”	2	
	3. Фразы на каждый день:” How about going to the restaurant?”	2	

	4. Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них; конструкции there is/there are.	2	
Тема 3.2 Приготовление мясных блюд и блюд из домашней птицы.	Содержание	4	OK 01-OK 09
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день. Грамматический материал. Имя прилагательное в положительной, сравнительной и превосходной степенях сравнения.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. <i>Аудирование</i> : видеофильм “Basic cooking methods”		
	2. Текст “How to cook meat”; 3. Фразы на каждый день:” Hotel Check-in” Сравнительные слова и обороты <i>than, as . . . as, not so . . . as</i> .	2 2	
Тема 3.3 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	Содержание	4	OK 01-OK 09
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день Грамматический материал. Многокомпонентные (препозитивные) атрибутивные сочетания.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. <i>Аудирование</i> : видеофильм “How to roast salmon”		
	2. Текст “The benefits of eating fish”; обязательная лексика по теме. 3. Фразы на каждый день: видеофильм: «Asking about the way». Многокомпонентные (препозитивные) атрибутивные сочетания.	2 2	
Раздел 4 Освоение английского языка в области профессиональной деятельности. Здоровая еда		20	
Тема 4.1 Овощные гарниры.	Содержание	6	OK 01-OK 09
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день: видеофильм: «A phone call». Грамматический материал. Глаголы в страдательном залоге (Passive Voice).		

	В том числе практических занятий	6	
	1. <i>Аудирование</i> : видеофильм “Don’t eat broccoli until you do this” Текст; обязательная лексика по теме.	2	
	2. Фразы на каждый день: видеофильм: «A phone call».	2	
	3. Глаголы в страдательном залоге (Passive Voice).	2	
Тема 4.2. Каши. Особенности приготовления.	Содержание	4	OK 01-OK 09
	<i>Лексический</i> материал по теме. Фразы на каждый день <i>Грамматический</i> материал. Причастие (Participle I, Participle II)		
	В том числе практических занятий	4	
	1. <i>Аудирование</i> : видеофильм “How to make the perfect bowl of porridge” 2. Текст “Breakfast Cereal: Healthy or Unhealthy”; обязательная лексика по теме. 3. Фразы на каждый день: видеофильм: «At the supermarket». Причастие (Participle I, Participle II)	2 2	
Тема 4.3 Паста.	Содержание	6	OK 01-OK 09
	<i>Лексический</i> материал по теме. Фразы на каждый день <i>Грамматический</i> материал. Герундий (the Gerund)		
	В том числе практических занятий	6	
	1. <i>Аудирование</i> : видеофильм “Macaroni and Cheese Recipe” 2. Текст “Wheat and Water: a History of Pasta”; обязательная лексика по теме. 3. Фразы на каждый день: видеофильм: «How’s the weather?». 4. Герундий (the Gerund)	2 2 2	
Тема 4.4 Соусы. Приправы.	Содержание	4	OK 01-OK 09
	<i>Лексический</i> материал по теме. Фразы на каждый день. <i>Грамматический</i> материал. Сложноподчиненные (с предлогами that, if, after, because, who, whose, when, where и без них) и сложносочиненные (с сочинительными союзами and, as well		

	as, neither ... nor, but, not only ... but also и без них) предложения (the Complex and the Compound Sentences).		
	В том числе практических занятий	4	
	1. <i>Аудирование</i> : видеофильм “Mixed vegetable curry sause”	2	
	2. Текст “History of spices”; обязательная лексика по теме. Фразы на каждый день: видеофильм: «How to write a formal letter in English».	2	
Раздел 5 Освоение английского языка в области профессиональной деятельности.Международная кухня		16	
Тема 5.1 Кухни народов мира	Содержание	16	ОК 01-ОК 09
	1. Русская кухня 2. Французская кухня. 3. Итальянская кухня. Паста. 4. Восточная кухня 5. Японская кухня. 6. Китайская кухня. 7. Кавказская кухня 8. Скандинавская кухня 9. Испанская кухня		
	В том числе практических занятий	16	
	1. Лексический материал по теме. 2. Чтение текста, перевод и ответы на вопросы 3. Способы приготовления. (Чтение и перевод на русский язык) 4. Чтение и перевод рецептов (с английского на русский) 5. Способы приготовления (перевод с русского на английский) 6. Чтение и перевод рецептов с русского на английский 7.Выполнение грамматических заданий по разным темам программы	2 2 2 2 2 2 2	

	8.Представление своих блюд. Презентация.	2	
Раздел 6. В поисках работы		16	
Тема 6.1 Оформление необходимых документов для работы по специальности	Содержание	16	ОК 01-ОК 09
	Лексический материал по теме. Оформление резюме Фразы на каждый день Подготовка к интервью Сопроводительное письмо Основные правила кухни Личная гигиена Грамматический материал по теме: предлоги, различные варианты выражения будущего Past Simple or Present Perfect		
	В том числе практических занятий	16	
	1. Новая лексика Language study (Expressions to learn, New words to use)	2	
	2. Аудирование «The story of success»	2	
	3. Аудирование «What are my strengths» (Обязательная лексика по теме)	2	
	4.Написание резюме	2	
	5.Составление диалогов о персональных качествах и опыте работы	2	
	6.Написание сопроводительного письма	2	
7. Will and I`m going to (Выполнение заданий по теме)	2		
8.Заполнение бланка-заявления о приеме на работу.Подготовка ответов на возможные вопросы интервью	2		
Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет		2	
Всего		120	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика. Сборник упражнений. / Ю. Б. Голицынский - СПб. : Каро, - 2024. - 576 с. 36. ISBN: 978-5-9925-0545-0

2. Голубев, А. П. Английский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - М. : Издательский центр «Академия», 2021. - 336 с. ISBN: 978-5-4468-4423-4

2. IPR books электронно-библиотечная система:

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика английского языка [Электронный ресурс] : сборник упражнений / Ю. Б. Голицынский. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : КАРО, 2013. - 192 с. - 978-5-9925-0175-9. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19511.html>

2. Дроздова, Т. Ю. English Grammar: Reference and Practice. Version 2.0. [Электронный ресурс] / Т. Ю. Дроздова, В. Г. Маилова, А. И. Берестова. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : Антология, 2014. - 424 с. - 978-5-94962-272-

8. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/42432.html>

3. Сомко, А. С. Профессиональный иностранный язык для специалистов в области компьютерной безопасности [Электронный ресурс] / А. С. Сомко, Е. А. Федорова. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : Университет ИТМО, 2016. - 34

с. - 2227-8397. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68059.html>

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. <https://www.lingvolive.com/ru-ru> (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

5. <https://www.collinsdictionary.com> (Collins online dictionary)

6. www.forvo.com (All the words in the world. Pronounced)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	Правильное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическими и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов самостоятельной работы (эссе, переводов, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Умеет: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас - 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 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		

Рабочая программа дисциплины
« ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Содержание дисциплины	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Материально-техническое обеспечение	
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование у студентов компетенций в области физической культуры.

Дисциплина **Физическая культура** включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического образовательного 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	-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.	- использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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	138	136
Самостоятельная работа		-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	138	136

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Роль физической культуры в жизни человека	2	ОК 08
Тема 1.1	Содержание учебного материала Введение Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).	2	
Раздел 2.	Легкая атлетика. Осенний период	8/8	
Тема 2.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		ОК 08
	Практические занятия	8	
	1. Техника бега на средние и длинные дистанции. Высокий старт: старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование	2	
	2. Высокий старт и стартовый разгон. Техника бега по повороту. Кроссовая подготовка	2	
	3. Техника бега низкого старта по прямой. Кроссовая подготовка, бег на подъемах и спусках.	2	
	4. Низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100м. Кроссовая подготовка	2	
Раздел 3. Спортивные игры		28/28	
Тема 3.1. Волейбол	Содержание учебного материала	14/14	ОК 08
	Практические занятия	14	
	1. Изучение стойки и перемещений игрока. Обучение передаче мяча двумя руками сверху на месте и в движении	2	

	2. Обучение передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и в движении. Обучение нижней прямой подачи	2	
	3.Верхняя и нижняя передачи мяча двумя руками. Обучение перебивания мяча через сетку двумя руками сверху и кулаком стоя на месте и в прыжке.	2	
	4.Совершенствование техники передачи мяча двумя рука сверху после перемещения. Изучение техники нижней прямой и боковой передач.	2	
	5.Совершенствование техники нижней прямой и боковой передач. Верхняя прямая подача. Нападающий удар.	2	
	6.Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху, снизу стоя на месте и в движении. Одиночное блокирование	2	
	7. Совершенствование подачи, нижняя прямая, верхняя прямая. Нападающий удар, одиночное блокирование. Прием мяча сверху, снизу после подачи. Учебная игра	2	
Тема 3.2 Баскетбол	Содержание учебного материала	14/14	ОК 08
	Практические занятия	14	
	1.Совершенствование ловле и передаче мяча двумя руками от груди на месте. Штрафные броски	2	
	2. Совершенствование остановкам прыжком и двумя шагами. Совершенствование ловли и передачи мяча одной и двумя руками на месте.	2	
	3.Передвижения приставными шагами, остановки. Совершенствование передач мяча одной или двумя руками над головой.	2	
	4.Обучение ведению мяча на месте с высоким и низким отскоком с переводом мяча в другую руку. Штрафной бросок.	2	
	5.Совершенствование передач мяча на месте и в движении. Обучение броску мяча одной рукой с места от плеча	2	
	6. Обучение ведению мяча на месте с высоким и низким отскоком с переводом мяча в другую руку.	2	
	7.Совершенствование передач мяча на месте и в движении. Ведение мяча с изменением скорости и направления. Штрафной бросок. Учебная игра	2	
Раздел 4.	Гимнастика	8/8	
Тема 4.1. Гимнастика	Практические занятия	8	ОК 08
	1.Строевые упражнения. Комплекс упражнений для различных групп мышц. Силовая эстафета	2	

	2.Комплекс упражнений с отягощением. Прыжки через скакалку, на время. Полоса препятствий.	2	
	3.Строевые упражнения. Комплекс упражнений для различных групп мышц. Висы: перекладина высокая, низкая. Эстафета «Метко в цель».	2	
	4.Комплекс упражнений с повышенной амплитудой. Прыжки: на месте и с продвижением вперед. Наклон на гибкость.	2	
Раздел 5.	Легкая атлетика. Весенний период	12/12	
Тема 5.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала	12	ОК 08
	Практические занятия		
	1.Техника старта бегуна, принимающего эстафетную палочку на 2, 3, 4 этапах. Техника передачи и приема эстафетной палочки на повороте и прямой	2	
	2.Старты – низкий и высокий, передача и прием эстафетной палочки. Эстафета 4X100 м. Кроссовая подготовка	2	
	3. Низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100м.Кроссовая подготовка	2	
	4. Техника бега низкого старта по прямой. Кроссовая подготовка, бег на подъемах и спусках.	2	
	5. Техника бега на средние и длинные дистанции. Высокий старт: старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование. Кроссовая подготовка, бег на подъемах и спусках.	2	
	6. Техника бега на длинные дистанции. Бег 2000м(девочки); 3000м(юноши).	2	
Раздел 6. Легкая атлетика. Осенний период		10/10	
Тема 6.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		ОК 08
	Практические занятия	10	
	1. Высокий старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование. Техника бега на средние и длинные дистанции. Эстафета,	2	
	2. Высокий старт и стартовый разгон. Техника бега по повороту. Бег по дистанции и финиширование. Бег по дистанции и финиширование. Кроссовая подготовка	2	
	3. Техника бега на средние и длинные дистанции. Высокий старт: старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование	2	
	4. Техника бега низкого старта по прямой. Кроссовая подготовка, бег на подъемах и спусках.	2	
	5. Низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100м.Кроссовая подготовка	2	
Раздел 7.	Спортивные игры	16/16	

Тема 7.1. Волейбол	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	8	ОК 08
	1. Обучение передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и в движении. Обучение нижней прямой подачи	2	
	2. Верхняя и нижняя передачи мяча двумя руками. Обучение перебивания мяча через сетку двумя руками сверху и кулаком стоя на месте и в прыжке.	2	
	3. Совершенствование техники передачи мяча двумя рука сверху после перемещения. Совершенствование техники нижней прямой и боковой передач. Верхняя прямая подача.	2	
	4. Совершенствование подачи, нижняя прямая, верхняя прямая. Нападающий удар, одиночное блокирование.	2	
Тема 7.2. Баскетбол	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	8	ОК 08
	1.Совершенствование передвижений приставными шагами, остановок. Совершенствование передач мяча одной или двумя руками над головой.	2	
	2. Обучение ловле и передаче мяча двумя руками от груди на месте. Штрафные броски	2	
	3. Обучение ведению мяча на месте с высоким и низким отскоком с переводом мяча в другую руку. Учебная игра	2	
	4.Совершенствование передач мяча на месте и в движении. Штрафной бросок. Учебная игра	2	
Раздел 8	Гимнастика	6/6	
Тема 8.1. Гимнастика	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	6	ОК 08
	1.Комплекс упражнений с повышенной амплитудой. Прыжки: на месте и с продвижением вперед. Наклон на гибкость.	2	
	2.Комплекс упражнений с отягощением. Прыжки через скакалку, на время. Полоса препятствий.	2	
	3.Строевые упражнения. Комплекс упражнений для различных групп мышц. Висы: перекладина высокая, низкая.	2	
Раздел 9	Легкая атлетика. Весенний период	10/10	
Тема 9.1. Легкая атлетика	Практические занятия	10	ОК 08
	1. Старты – низкий и высокий, передача и прием эстафетной палочки. Эстафета 4X100 м. Кроссовая подготовка	2	
	2. Низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100м.Кроссовая подготовка	2	
	3. Техника бега низкого старта по прямой. Кроссовая подготовка, бег на подъемах и спусках.	2	
	4. Высокий старт и стартовый разгон. Техника бега по повороту. Кроссовая подготовка	2	
	5.Техника бега на длинные дистанции. Бег 2000м(девочки); 3000м(юноши).	2	

Раздел 10.	Легкая атлетика. Осенний период	6/6	
Тема 10.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		ОК 08
	Практические занятия	6	
	1. Высокий старт и стартовый разгон. Бег по дистанции и финиширование. Кроссовая подготовка	2	
	2. Техника бега на средние и длинные дистанции. Высокий старт: старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование	2	
	3. Низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100м. Кроссовая подготовка	2	
Раздел 11.	Спортивные игры	16/16	
Тема 11.1. Волейбол	Содержание учебного материала		ОК 08
	Практические занятия	8	
	1.Верхняя и нижняя передачи мяча двумя руками. Обучение перебивания мяча через сетку двумя руками сверху и кулаком стоя на месте и в прыжке.	2	
	2.Совершенствование техники передачи мяча двумя рука сверху после перемещения. Изучение техники нижней прямой и боковой передач.	2	
	3.Совершенствование техники нижней прямой и боковой передач. Верхняя прямая подача. Нападающий удар.	2	
	4. Совершенствование подачи, нижняя прямая, верхняя прямая. Нападающий удар, одиночное блокирование. Прием мяча сверху, снизу после подачи. Учебная игра	2	
Тема 11.2. Баскетбол	Содержание учебного материала		ОК 08
	Практические занятия	8	
	1. Совершенствование остановкам прыжком и двумя шагами. Совершенствование ловли и передачи мяча одной и двумя руками на месте.	2	
	2.Совершенствование ловле и передаче мяча двумя руками от груди на месте. Штрафные броски	2	
	3.Совершенствование передач мяча на месте и в движении. Штрафной бросок. Учебная игра	2	
	4. Ведению мяча на месте с высоким и низким отскоком с переводом мяча в другую руку. Ведение мяча с изменением скорости и направления. Учебная игра	2	
Раздел 12.	Гимнастика	8/8	
Тема 12.1. Гимнастика	Практические занятия		ОК 08
	1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики, для различных групп мышц. Прыжок в длину с места. Силовая эстафета	2	
	2.Комплекс упражнений с отягощением. Прыжки через скакалку, на время. Полоса препятствий.	2	
	3.Комплекс упражнений с повышенной амплитудой. Прыжки: на месте и с продвижением вперед. Наклон на гибкость.	2	

	4.Строевые упражнения. Комплекс упражнений для различных групп мышц. Висы: перекладина высокая, низкая.	2	
Раздел 13	Легкая атлетика. Весенний период	8/8	
Тема 13.1. Легкая атлетика	Практические занятия	8	ОК 08
	1. Старты – низкий и высокий, передача и прием эстафетной палочки. Эстафета 4X100 м. Кроссовая подготовка	2	
	2. Низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100м.Кроссовая подготовка	2	
	3. Техника бега низкого старта по прямой. Кроссовая подготовка, бег на подъемах и спусках.	2	
	4.Техника бега на длинные дистанции. Бег 2000м(девочки); 3000м(юноши).	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		138	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации дисциплины предусмотрен **Спортивный комплекс**, оснащенный, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Педагогика физической культуры и спорта : учебно-методическое пособие / сост. С. Ю. Махов. - Орел : МАБИВ, 2019. - 125 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1510911> (датаобращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
2. Быченков, С. В. Физическая культура : учебник для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985> (датаобращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
3. Федорова, Т. Ю. Общие основы теории физической культуры и спорта. Часть I : учебное пособие / Т. Ю. Федорова. - Москва : РУТ (МИИТ), 2018. - 209 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
4. Парыгина, О. В. Теория физической культуры и спорта : учебное пособие / О. В. Парыгина. - Москва : Альтаир-МГАВТ, 2019. - 129 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057281> (датаобращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
5. Корягина, Ю. В. Практикум по физиологическим основам физической культуры и спорта : учебное пособие / Ю. В. Корягина, В. Г. Тристан. — Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2022. — 44 с. — Текст: электронный — URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=386021> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1905554> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
7. Физическая культура : учебник / А. С. Гречко, Ю. И. Сиренко, Т. В. Синельникова, Ю. В. Мурзин ; под общ. ред. А. С. Гречко. - Омск : Издательство Омского государственного университета, 2023. - 200 с. - ISBN 978-5-7779-2663-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2144426> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического	Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: устных ответов, Экспертная оценка: результатов деятельности обучающихся, в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения;
деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения Умеет: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. Уметь 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 специальности.	- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий(занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, подачи, передачи, технико-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

Рабочая программа дисциплины
« ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
11.1.	Ц
ель и место дисциплины в структуре образовательной программы	
11.2.	П
планируемые результаты освоения дисциплины	
12. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
12.1.	Т
рудоемкость освоения дисциплины	
12.2.	С
одержание дисциплины	
13. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
13.1.	М
атериально-техническое обеспечение.....	
13.2.	У
чебно-методическое обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование у студентов компетенций в области психологии общения для профессионального и личностного развития.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современную научную и профессиональную терминологию; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	10
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	40	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	6/2пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Единство общения и деятельности. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	2	
	2. Система основных регуляторов делового общения. Деловой имидж, вербальная и невербальная коммуникация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Искажения в процессе восприятия. Психологические механизмы восприятия.	2	
Тема 2. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2/0пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2	
Тема 3. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	2/0пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация. Методы развития коммуникативных способностей. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Виды, правила и техники слушания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам:	2	

	1. Особенности коммуникации, ее роль и функции в зависимости от психологических теорий, в которых она рассматривается. 2. Межличностные ритуалы как механизм социализации. 3. Факторы, влияющие на восприятие и понимание людей. 4. Механизмы общения и факторы, способствующие развитию эффективной коммуникации. 5. Влияние индивидуально-психологических особенностей личности на социально-психологические отношения. 6. Потребности в общении и основные способы их достижения (удовлетворения) 7. Причины возникновения манипуляций в межличностном общении. 8. Сценарии взаимодействия и их роль в межличностном общении.		
Тема 4. Эффективная коммуникация в цифровой среде	Содержание учебного материала	4/2пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Культура общения по телефону. Деловая корреспонденция.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №2 Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Деловые переговоры, совещания. Основные этапы подготовки и проведения. Аргументация.	2	
Тема 5. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	4/2пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Понятие конфликта и его структура. Типология конфликтов. Причины конфликтов в организации. Динамика конфликтов. Невербальное проявление конфликта. Конфликтная личность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №3 Управление конфликтами. Стратегия разрешения конфликтов.	2	
Тема 6. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	2/0пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. Стресс и фрустрация. Профилактика профессионального выгорания.	2	
Тема 7. Этическая культура специалиста сферы сервиса	Содержание учебного материала	2/0пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений. Этикет приветствий и представлений. Рукопожатия. Застольный этикет	2	
Тема 8.	Содержание учебного материала	4/2пр.	ОК 03, ОК 04,

Имидж компании	Понятие имиджа компании. Структура и виды имиджа. Формирование адекватного имиджа. Этапы его создания.	2	ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №4 Формирование брендового комплекса предприятия	2	
Тема 9. Организация управленческой деятельности	Содержание учебного материала	4/2пр.	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Социально-психологические основы деятельности руководителя. Традиционные подходы к стилям управления. Стили руководства. Организация работы руководителя, менеджера, специалиста. Стимулирование управленческой деятельности. Психологические основы принятия решений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №5 Понятие социально-психологического климата. Психологические механизмы формирования и динамики изменения социально-психологического климата.	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Итого:		40	
<i>теоретическое обучение</i>		20	
<i>практические занятия</i>		10	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
<i>консультация</i>		2	
<i>экзамен</i>		6	

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 электронные издания:

1. Бороздина, Г. В. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2059563> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Реутова, Е. А. Психология делового общения : учебное пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. ИЗОП ; сост. Е. А. Реутова, В. Г. Шефель, Н. Д. Миненок. - Новосибирск : Изд-во НГАУ, 2013. - 109 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516532> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Кошечая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2082174> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Психологические тесты [Электронный ресурс]. URL: <https://www.b17.ru/tests/> 234

2. Курс «Деловые коммуникации» [Электронный ресурс]. URL: <https://online.edu.ru/public/course?faces-redirect=true&cid=11136890>

3. Разомазова, А. Л. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / А. Л. Разомазова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2022. — 67 с. — ISBN 978-5-00175-122-9, 978-5-4488-1521-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/121372>

4. Мактамкулова, Г. А. Психология профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Г. А. Мактамкулова, И. П. Бунькова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. — 66 с. — ISBN 978-5-88247-948-9, 978-5-4488-0763-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92836>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; - приемы саморегуляции в процессе общения. Умеет: - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования

Рабочая программа дисциплины
« ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Содержание дисциплины.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: формирование представлений об основных принципах и методах бережливого производства в деятельности по специальности.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в вариативную часть общего гуманитарного социально–экономического цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	– определять основные виды деятельности на рабочем месте и применение необходимого оборудования; – использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; – использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; – определять перспективы развития в профессиональной сфере; – проводить анализ первичной информации по состоянию производственного потока на предприятии; – выделять профессионально-значимую	– основные принципы системы бережливого производства; – основные методы организации производства на основе концепции бережливого производства, основные виды потерь, их источники и способы их устранения, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации, инструменты бережливого производства; – производственные потоки создания ценности в организации; – методы сокращения потерь от внедрения	-

	информацию (в рамках своей специальности); – задавать вопросы, указывающие на отсутствие информации, необходимой для решения задачи; – выбирать стиль общения в соответствии с ситуацией; – грамотно и этично выражать мысли; – отстаивать собственное мнение в соответствии с ситуацией; – включается в коллективное обсуждение рабочей ситуации; – учитывать особенности разработки и внедрения бережливого производства в проектах, предлагать систему мероприятий по поддержке проектов бережливого производства в рамках программ социально-экономического развития регионов; – применения на практике полученных навыков в области разработки и реализации проектов бережливого производства; – определять масштабы внедрения бережливого производства при разработке проекта.	технологии бережливого производства; – методы внедрения технологии бережливого производства; – особенности осуществления управления совершенствованием организации; – особенности инструментов бережливого производства при разных вариантах организации системы; – методы разработки программы совершенствования производства, единой терминологии в области бережливого производства; – теоретические основы бережливого производства: цели, задачи.	
ПК 6.2 ПК 6.3	– организовывать рабочие места различных зон кухни; – планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания и отрасли;	- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания;	- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – осуществления координации деятельности подчиненного персонала; – организации ресурсного обеспечения

	- составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот; - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;	- структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий.	деятельности подчиненного персонала. - подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

	-проводить обучение помощника повара на рабочем месте; – оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» введена за счет часов вариативной части с целью более углубленного изучения материала и получения обучающимися представлений об основных принципах и методах бережливого производства 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	34	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме <i>защиты проекта</i>	2*	
Всего	36	12

Примечание:

* - входят в число учебных занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		6	
Тема 1.1. Современные системы бережливого производства	Содержание 1. Возникновение системы бережливого производства LP (Lean Production): цели, задачи и развитие. Основатель концепции бережливого производства Тайити Оно. Концепция бережливого производства. Комплексный подход в бережливом производстве. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства. Ключевые понятия бережливого производства	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07 ПК 6.2 ПК 6.3
Тема 1.2. Принципы бережливого производства	Содержание		
	1. Производственная система Toyota: изучение принципов и инструментов TPS (Toyota Production System). Современные системы бережливого производства. Стратегическая направленность. Ориентация на создание ценности для потребителя. Организация потока создания ценности для потребителя. Постоянное улучшение. Вытягивание. Сокращение потерь. Визуализация и прозрачность.	2	
	2. Приоритетное обеспечение безопасности. Построение корпоративной культуры на основе уважения к человеку. Встроенное качество. Принятие решений, основанных на фактах. Установление долгосрочных отношений с поставщиками. Соблюдение стандартов.	2	
Раздел 2. Организация внедрения модели бережливого производства на предприятии		18/8 пр./2 с.р.	

Тема 2.1. Основные инструменты бережливого производства	Содержание		
	1. Инструменты бережливого производства (Система TPM, Система 5S). Система TPM (TotalProductiveMaintenance) - всеобщий уход за оборудованием. Система 5S (сортировка, соблюдение порядка, содержание в чистоте).	2	
	2. Инструменты бережливого производства (Пока-ёка, JIT, Jidoka). «Пока-ёка» - метод предотвращения потерь. JIT (just-in-time - «точно вовремя»). Jidoka – методика сокращения дефектов		
	В том числе практических занятий		
	1. Практическое занятие №1 Организация рабочего пространства по системе 5S (визуализация и упорядочение)	2	
Тема 2.2 Принципы непрерывного совершенствования – Кайдзен	Содержание		
	1. Понятие «Кайдзен». Обоснование потребности организации в системе Кайдзен. Бережливое производство и система Кайдзен. Кайдзен и концепция «шесть сигм». Кайдзен и кривая опыта. Практика использования отдельных инструментов системы Кайдзен. Кайдзен-блиц, техника делегирования, улучшение управления временем.	2	
	В том числе практических занятий		
	1. Практическое занятие №2 Деловая игра: «Разработка кайдзен – предложений по повышению эффективности выполнения заказа» (командное выполнение)	2	
Тема 2.3 Технологии анализа процессов создания ценности	Содержание		
	1. Карта потока создания ценности. Правила построения карты потока создания ценности. Метод «5 Почему?». Принцип построения диаграммы «Спагетти». Принцип построения диаграммы Исикавы. Принцип построения диаграммы Ганта.	2	
	В том числе практических занятий		
	1. Практическое занятие №3 Построение карты потока создания ценностей при реализации проекта. (отрабатывается в рамках УП и ПП)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся:		
	1. Построение диаграмм Исикавы и Ганта	2	
Тема 2.4 Виды потерь и методы их устранения	Содержание		
	1. Виды потерь, источники их возникновения. Понятие муда (потери). Система 3М: Муда, Мури, Мура. Причины образования потерь. Природа потерь. Мероприятия по искоренению потерь. Управление рабочим пространством	2	

	В том числе практических занятий		
	Поиск потерь в производственном процессе 1. Практическое занятие №4 Выработка практических навыков обнаружения потерь при выполнении заказа. Разработка предложений по сокращению потерь. (отрабатывается в рамках УП и ПП)	2	
Раздел 3. Управление проектами бережливого производства и их эффективность		10/2 пр.	
Тема 3.1. Проектирование работ по внедрению систем бережливого производства	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.3
	1. Проектирование работ по внедрению систем бережливого производства. Управление текущим производственным процессом при реализации проекта. Управление персоналом при реализации проекта. Анализ методик внедрения принципов бережливого производства. Адаптация принципов бережливого производства к специфике организации. Типовые ошибки применения подходов бережливого производства в проектах	2	
Тема 3.2. Бережливая логистика при реализации проектов	Содержание		
	1. Бережливая логистика при реализации проектов. Система логистики «точно во - время». Управление совершенствованием организации: современные подходы. Особенности работы с персоналом в ходе освоения бережливого производства. Особенности организации работы при работе с потребителями услуг.	2	
	В том числе практических занятий		
	1. Практическое занятие №5 Проектирование логистических операций от принятия заказа до его сдачи заказчику по системе «just-in-time»	2	
Тема 3.3. Ключевые показатели эффективности бережливого производства	Содержание		
	1. Понятие «Ключевые показатели эффективности (KPI)». Ключевые показатели эффективности: этапы работ и их содержание. Этапы внедрения системы KPI. Перечень основных требований, предъявляемых к ключевым показателям эффективности при реализации проекта. Подходы к разработке ключевых показателей эффективности. Наиболее распространенные KPI и система их измерения/расчета.	2	
Тема 3.4.	Содержание		

Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства	1. Сопротивление изменениям. Причины отставания внедрения бережливого производства на предприятиях РФ. Пять мифов бережливого производства. Непонимание концепции бережливого производства. Обязательные этапы для внедрения бережливого производства. Отсутствие ожидания от внедрения бережливого производства. Системное использование оборудования при внедрении бережливого производства. Непонимание взаимосвязи бережливого производства с другими методиками.	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта		2/2 пр.	
Итого: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i>		36 22 12 2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы бережливого производства : учебное пособие / М.Р. Рогулина, И.Г. Смирнова, О.В. Курчий [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 170 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2004282. - ISBN978-5-16-018429-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2162492> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства: Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства : справочник / М. Вэйдер. - 9-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2016. - 125 с. - ISBN 978-5-9614-4793-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2117598> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – основные принципы системы бережливого производства; – основные методы организации производства на основе концепции бережливого производства, основные виды потерь, их источники и способы их устранения, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации, инструменты бережливого производства; – производственные потоки создания ценности в организации; – методы сокращения потерь от внедрения технологии бережливого производства; – методы внедрения технологии бережливого производства;	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Защита проекта
– особенности осуществления управления совершенствованием организации; – особенности инструментов бережливого производства при разных вариантах организации системы; – методы разработки программы совершенствования производства, единой терминологии в области бережливого производства; – теоретические основы бережливого производства: цели задачи – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – основные перспективы развития отрасли; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и	заданий, правильно обосновывает принятые решения; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности,	

– оценки качества работ исполнителей; – виды, формы и методы мотивации персонала; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий	недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части	
Умеет: – определять основные виды деятельности на рабочем месте и применение необходимого оборудования; – использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;	программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Защита проекта
– использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; – определять перспективы развития в профессиональной сфере; – проводить анализ первичной информации по состоянию производственного потока на предприятии; – выделять профессионально-значимую информацию (в рамках своей специальности); – задавать вопросы, указывающие на отсутствие информации, необходимой для решения задачи; – выбирать стиль общения в соответствии с ситуацией; – грамотно и этично выражать мысли; – отстаивать собственное мнение в соответствии с ситуацией; – включается в коллективное обсуждение рабочей ситуации; – учитывать особенности разработки и внедрения бережливого производства в проектах, предлагать систему мероприятий по поддержке проектов бережливого производства в рамках программ социально-экономического развития регионов;		

- применять на практике полученные навыки в области разработки и реализации проектов бережливого производства; - определять масштабы внедрения бережливого производства при разработке проекта. - организовывать рабочие места различных зон кухни; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;		
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот; - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; - проводить обучение помощника повара на рабочем месте; - оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;		

Владеет навыками: - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - осуществления координации деятельности подчиненного персонала; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. - подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий		Экспертное наблюдение выполнения практических работ Защита проекта

Рабочая программа дисциплины

« ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...4	
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....7	
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2 <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15	
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение реализации программы</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: формирование знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиене и умения их применения в профессиональной деятельности. Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.2. ОК 01, 02, 04, 07	- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;	-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья

	-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 2.4. ОК 01, 02, 04, 07	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-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, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потери сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 3.2.	-применять, комбинировать различные способы приготовления,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	-приготовления различными методами холодных соусов, заправок с учетом

ОК 01, 02, 04, 07	творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потери сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки и изменения ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	4
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	-	-
Всего	48	4

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы общей микробиологии		32/14лаб.+2пр.	
Тема 1.1. Введение в дисциплину.	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ее задачи, связь с учебными дисциплинами общепрофессионального и специального циклов. Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Важнейшие задачи, стоящие перед микробиологией пищевых производств. Классификация микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты, их основные различия.	2	
Тема 1.2. Морфология бактерий.	Содержание учебного материала	4/4лаб.	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Прокариоты (бактерии). Размеры и основные формы бактерий. Строение бактериальной клетки: цитоплазма, органеллы, включения, капсулы. Подвижность бактерий. Размножение. Образование и функции эндоспор. Основы классификации бактерий. Практическое значение бактерий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа № 1-2. Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования. Изучение морфологии бактерий.	4	
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4

Плесневые грибы	Мицелиальные грибы. Грибы, их форма и размеры. Строение мицелия. Размножение и классификация грибов. Характеристика микроскопических грибов, имеющих практическое значение: зигомицетов, аскомицетов, дейтеромицетов.	2	ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: подготовить сообщение по теме «Применение плесневых грибов в производстве сыра, антибиотиков».	2	
Тема 1.4 Дрожжи	Содержание учебного материала	4/4лаб.	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Дрожжи, их форма и размеры, строение клетки. Размножение дрожжей, их классификация. Характеристика дрожжей, имеющих промышленное значение.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа № 3-4. Морфология плесневых грибов. Морфология дрожжей. Приготовление микропрепарата дрожжей.	4	
Тема 1.5 Вирусы	Содержание учебного материала	2/0	
	Вирусы, их размеры, строение, свойства, значение в жизни человека. Фаги.	2	
Тема 1.6 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	6/4лаб.	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Химический состав клетки. Ферменты микроорганизмов, их основные свойства, роль в обмене веществ. Конструктивный обмен. Питание микроорганизмов. Механизм поступления питательных веществ в клетку. Типы питания микроорганизмов. Автотрофы и гетеротрофы.	2	
	Энергетический обмен. Источники энергии. Хемотрофы, фототрофы. Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду. Аэробы. Анаэробы: строгие и факультативные. Способы получения энергии. Аэробное дыхание (полное окисление). Неполное окисление. Брожение. Анаэробное дыхание. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль (брожение, гниение, разрушение жиров). Чистые культуры микроорганизмов. Основные типы питательных сред для культивирования микроорганизмов. Способы культивирования микроорганизмов: поверхностное, глубинное. Методы окраски микроорганизмов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Лабораторная работа № 5-6. Питательные среды. Способы их приготовления. Методы определения количества микроорганизмов (метод счета колоний).	4	
Тема 1.7 Распространение микроорганизмов во внешней среде	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Микроорганизмы воздуха. Роль воздушной среды в проникновении инфекций в пищевые производства. Микроорганизмы почвы – один из основных источников загрязнения пищевых производств. Микроорганизмы воды. Значение воды в пищевом производстве. Микробиологические показатели питьевой воды. Использование микроорганизмов в очистке сточных вод.	2	
Тема 1.8 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2/0	
	Физические факторы: влажность среды, температура, лучистая энергия, радиоволны, ультразвук. Химические факторы: реакция среды, окислительно-восстановительные свойства среды, антисептики. Биологические факторы: формы взаимоотношения микроорганизмов, антибиотики, фитонциды. Влияние на микроорганизмы экологических факторов: температуры, влажности, осмотического давления, лучистой энергии, радиоволн, концентрации водородных ионов, кислорода. Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм. Роль микроорганизмов в охране окружающей среды.	2	
Тема 1.9 Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала	2/2пр.	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Понятие о патогенных микроорганизмах. Инфекция, пути передачи. Понятие об иммунитете. Заболевания, передающиеся через продукты питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
Тема 1.10 Патогенные микроорганизмы.	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Классификация пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений. Санитарно-показательные микроорганизмы и их значение при санитарной оценке пищевых продуктов. Гельминтозы.	2	
Тема 1.11 Микробиология пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2/2лаб.	
	Микробиология мяса, мясопродуктов, яиц и яичных продуктов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 7.	2	

	Определение свежести мяса (мазок-отпечаток).		
Тема 1.12 Микробиология пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	2/0	
	Микробиология рыбы, рыбных продуктов, моллюсков, консервов.	2	
	Микробиология молока, молочной продукции, жиров.		
Раздел 2. Основы физиологии питания		8/2пр.	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	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.	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2/2пр.	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	2	
Раздел 3.	Гигиена и санитария в организациях питания	6/2лаб.	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4

Личная гигиена работников пищевых производств.	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала.	Содержание учебного материала	2/2лаб.	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 8. Приготовление дезинфицирующих растворов.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Итого: <i>теоретическое обучение практические занятия лабораторные занятия самостоятельная работа экзамен Всего:</i>		46	
		26	
		4	
		16	
		2	
		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2021. — 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055985> (дата обращения: 22.07.2024). — Режим доступа: по подписке.

2. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» : практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315> (дата обращения: 22.07.2024). — Режим доступа: по подписке.

3. Мезенова, О. Я. Физиология и современная теория питания : учебное пособие / О. Я. Мезенова. - Санкт-Петербург : Проспект науки, 2024. - 160 с. - ISBN 978-5-6044413-7-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2134271> (дата обращения: 22.07.2024). — Режим доступа: по подписке.

4. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2155296> (дата обращения: 22.07.2024). — Режим доступа: по подписке.

5. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084415> (дата обращения: 22.07.2024). — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

4. Куликовский А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для СПО/ А.В.

Куликовский, З.Ю. Хапцев, Д.А. Макаров, А.А. Комаров. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. -381с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья, изготовленных из них полуфабрикатов и готовых блюд; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и продуктов при приготовлении кулинарной 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; -актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; Умеет:	-владеет навыками подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья; -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	- Оценка результатов тестирования - Устный опрос - Оценка результатов выполнения лабораторных, контрольных и самостоятельных работ - Промежуточная аттестация в форме экзамена

- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных,с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		

Рабочая программа дисциплины
« ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: формирование представлений по организации хранения продовольственных товаров, по размещению на хранение: правила, принципы и способы, обеспечению оптимального режима хранения, по снижению отходов при хранении.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	-обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; -упаковки и хранения полуфабрикатов; -контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

	специализированного программного обеспечения	-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -правила оценки состояния запасов на производстве; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В программу учебной дисциплины ОП.02 добавлено 96 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний в области товароведения продовольственных товаров, умений и навыков, связанных с обеспечением оптимального режима хранения, со снижением отходов при хранении, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

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	62	32
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	72	32

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. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		44/22пр.	
Введение	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2	
Тема 1.1 Общие сведения о продовольственных товарах	Содержание	4/4пр.	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров 3. Подтверждение соответствия продовольственных товаров 4. Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров 5. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов 6. Основы хранения пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1-2. Ознакомление со стандартами на пищевые продукты. Анализ маркировки продовольственных товаров. Определение подлинности товаров по штриховому коду. Расчет естественной убыли	4	
Тема 1.2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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	2	

переработки	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 3. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов, продуктов переработки овощей, плодов, грибов	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Практическое занятие 4 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Содержание	4/2пр.	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие 5. Органолептическая оценка качества молока и кисломолочных продуктов, сыра	2	
	Содержание	4/2пр.	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
Тема 1.6.	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ОК 01-07, 09, 10,
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных консервов и пресервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов и пресервов	2	

Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 7. Органолептическая оценка качества мяса, мясных консервов. Расшифровка маркировки мясных консервов	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов	Содержание	2/0	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов 2. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09, 10,
	1. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров по стандарту 2. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 8. Органолептическая оценка пищевых жиров растительного и животного происхождения	2	
Тема 1.9. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских товаров	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала и крахмалопродуктов. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сахара. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 9. Органолептическая оценка сахара и кондитерских товаров	2	

Тема 1.10. Товароведная характеристика вкусовых продуктов	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. 2. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 10. Органолептическая оценка пряностей и приправ, кофе и чая	2	
Тема 1.11. Товароведная характеристика дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок, генетически модифицированных продуктов	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	2	
	качеству дрожжей и разрыхлителей. Условия и сроки хранения 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству красителей и пищевых добавок. Условия и сроки хранения 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству генетически модифицированных продуктов. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 11. Органолептическая оценка пищевых красителей, генетически модифицированных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка индивидуальных сообщений	2	
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		14/8пр.	
Тема 2.1 Организация	Содержание	6/4пр.	ОК 1-7, 9, 10, ПК

продовольственного и материально-технического снабжения	Основные понятия в области снабжения, складского и тарного хозяйства, документальный учет Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий.	4	
	Практическое занятие 12. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	4	
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Содержание	4/2пр.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним.	2	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Тарное хозяйство: понятие, назначение. Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве		
	В том числе практических и лабораторных занятий.	2	
	Практическое занятие 13. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
Тема 2.3 Организация	Содержание	4/2пр.	ОК 1-7, 9, 10, ПК

хранения различных видов продовольственных товаров	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий.	2	
	Практическое занятие 14. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов		4/2пр.	
Тема 3.1 Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание	4/2пр.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Акт о реализации и отпуске изделий кухни. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий.	2	
	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов.	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Итого:		62	
<i>теоретическое обучение</i>		30	
<i>практические занятия</i>		32	

	<i>самостоятельная работа</i>	2	
	<i>консультация</i>	2	
	<i>экзамен</i>	6	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов : учебное пособие / О.Я. Афанасенко. - Минск : РИПО, 2021. - 132 с. - ISBN 978-985-503-575-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214841>.

2. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>.

3. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2022. - 210 с. - ISBN 978-985-503-986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820>.

4. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2022. - 210 с. - ISBN 978-985-503-986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820>.

5. Грибанова, И.В. Товароведение : учебное пособие/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск : РИПО, 2021. - 359 с. - ISBN 978-985-503-909-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1056287>.

6. Жулидов, С. И. Теоретические основы товароведения : учебник / С.И. Жулидов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 213 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1876527. - ISBN 978-5-16-017796-0.-

Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1876527>

7. Куликова, Н. Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 240 с. (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-374-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/434057>

8. Слесарчук, В.А. Упаковка продукции пищевых производств : учебное пособие / В.А. Слесарчук, Е.К. Хамитова. - Минск : РИПО, 2021. - 235 с. - ISBN

978-985-503-851-2. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/1055957>

9. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск :НГТУ, 2023. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/548142>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания/А.И. Здобнов, В.А. Цыгоненко. - К.: Арий, М.: Лада, 2017 г.

14. Журнал «Ресторанные ведомости».
15. Журнал «Товароведение продовольственных товаров».
16. Журнал «Пищевая промышленность».
17. Журнал «Питание и общество»
18. Журнал «Общепит».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Умеет: -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	– определяют наличие запасов и расход продуктов; – оценивают условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводят инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимают решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформляют технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ Экзамен

Рабочая программа дисциплины
« ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: формирование представлений об оборудовании общественного питания, принципах действия и правил эксплуатации.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской

	обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	18
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф. зачета</i>	5	-
Всего	58	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Механическое оборудование		22/10пр.	
Тема 1.1 Введение	Содержание	2/0	ОК 01-07
	Научно-технический прогресс в области торгового машиностроения. Развитие торгового машиностроения в РФ. Техническая оснащенность предприятий торгового и общественного питания на современном этапе. Перспективы и направления развития торгового машиностроения.	2	
Тема 1.2 Классификация механического оборудования	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	
Тема 1.3 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание	2/2	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
	Содержание	2/0	ОК 01-07

Тема 1.4 Оборудование для обработки овощей, плодов	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.5 Оборудование для получения пюреобразных продуктов	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование отечественного и зарубежного производства для тонкого измельчения варёных продуктов (протирочные машины). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.6 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.7 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание	2/2	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
Тема 1.8 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание	2/2	ОК 01-07 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
Тема 1.9	Содержание	2/2	ОК 01-07

Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	2	
Тема 1.10. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание	2/2	ОК 01-07 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
Тема 1.11. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Весы, их назначение и классификация. Требования, предъявляемые к весам. Особенности устройства и использования электронных весов. Выбор весов для различных типов предприятий. Гири общего назначения. Виды контрольно-кассовых машин. Характеристика, принцип устройства и работы контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и подготовка к работе. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах и ведение кассовых операций.	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		16/6пр.	
Тема 2.1 Классификация теплового оборудования	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.2 Варочное оборудование	Содержание	2/2	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическая работа № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
Тема 2.3 Жарочное оборудование	Содержание	2/2	ОК 01-07 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.4 Многофункциональное оборудование	Содержание	2/2	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	
Тема 2.5 Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.6 Оборудование для бариста	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	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	
Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.8 СВЧ-аппараты	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	
Раздел 3. Холодильное оборудование		4/0	ОК 01-07 ПК 1.1-1.5
Тема 3.1	Содержание	2/0	

Классификация холодильного оборудования	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		6/2пр.	
Тема 4.1 Классификация организаций питания	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	
Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание	4/2пр.	ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.	2	
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическая работа №9. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6	
		Итого:	48
		<i>теоретическое обучение</i>	30
		<i>практические занятия</i>	18
		<i>самостоятельная работа</i>	2
Всего		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для СПО/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Головина. – Москва.: Издательский центр Академия, 2021-398с.

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

3. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего проф. образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – 2-е изд.- Москва: Изд-во Юрайт, 2023. - 695с.-(Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания	- определяет вид, обеспечивает рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организует рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявляет риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывает предложения по их минимизации и устранению;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования

стандарты антикоррупционного поведения Умеет: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	- оценивает эффективность использования оборудования; - планирует мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролирует соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействует с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводит инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

Рабочая программа дисциплины
« ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: формирование у студентов компетенций в области организации обслуживания.

Дисциплина «Организация обслуживания» 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07	-выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; -встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; -приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; -подачи блюд и напитков разными способами; -расчета с потребителями; -обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; -выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом	-виды, типы и классы организаций общественного питания; -рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; -подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; -правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; -приемы складывания салфеток -правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию -ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла -сервировку столов, современные направления сервировки	-
	организации общественного питания 500 -подготавливать зал ресторана, бара, буфета к	-обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности,	

обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; -складывать салфетки разными способами; -соблюдать личную гигиену; -подготавливать посуду, приборы, стекло; -осуществлять прием заказа на блюда и напитки; -подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; -оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; -подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; -соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; -соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; -заменять использованную посуду и приборы; -составлять и оформлять меню, -обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы -эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	различных видов, типов и классов; -использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; -приветствие и размещение гостей за столом; -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; -способы подачи блюд; -очередность и технику подачи блюд и напитков; -кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли -правила сочетаемости напитков и блюд; -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -способы замены использованной посуды и приборов; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; -информационное обеспечение услуг общественного питания; -правила составления и оформления меню, -обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

	-предоставлять счет и производить расчет с потребителями; -соблюдать правила ресторанного этикета; -производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; -изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

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	50	30
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	58	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание	4/2	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание	2/0	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания	2	
	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание	8/6	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5,
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	2	

	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов		ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 2. Подбор и расчет столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	Практическая работа № 3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	Практическая работа № 4. Решение ситуационных задач (Акт на лом, бой столовой посуды и приборов)	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	6/4	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.1, ПК 6.3
	Средства информации. Требования к информации. Назначение меню. Принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 5. Разработка и составление меню (по заданной теме). Составление винной карты	2	
	Практическая работа № 6. Разработка различных способов рекламы предприятия. Обратная связь с потребителем.	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание	6/4	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Подготовительный этап. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в торговых залах.	2	
	Подготовительный этап. Подготовка посуды, приборов и столового белья. Предварительная сервировка столов. Стол-коробка. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа		
	Основной этап. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Внешний вид и манера официанта. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		

	Завершающий этап. Расчет с гостями. Основные правила расчета. Виды расчета. Прощание с гостями. Уборка стола. Подготовка к приёму новых гостей		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 7. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
	Практическая работа № 8. Тренинг по подготовке стола-коробки. Отработка правил накрытия стола-коробки из одной и двух скатертей, порядок расположения посуды.	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание	6/4	ОК 1-7 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи (завтрак, обед, ужин) Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	2	
	Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 9. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2	
	Практическая работа № 10. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание	6/4	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Приемы транширования и фламбирования блюд в присутствии гостя Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд Правила подачи сладких блюд. Правила оформления фруктовой и сырной тарелки. Классификация напитков. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	2	

	Профессия «Бармен». Классификация коктейлей. Оборудование и п/ф для изготовления коктейлей. Способы приготовления коктейлей. Правила подачи и характеристика диджестивов Профессия «Бариста». Виды кофе, способы оформления и подачи. Оборудование для приготовления кофе		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Правила этикета и нормы поведения за столом		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 11. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов приготовления безалкогольных коктейлей и смузи методами билд, шейк, бленд, стир. Тренинг по отработке приемов приготовления различных видов кофе	2	
	Практическая работа № 12. Разработка новых блюд с учетом предпочтений потребителей. Тренинг по отработке оформления фруктовых тарелок без помощи рук. Тренинг по отработке оформления сырных тарелок	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание	4/2	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа на банкет. Роль менеджера в организации банкетов	2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения» Банкет-чай. Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей. Прием-фуршет. Прием коктейль		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 13. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах и приемах	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание	4/2	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2	
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта		

	Особенности обслуживания туристов из Австрии, Швейцарии, Франции, Великобритании, США, Швеции, Японии, Израиля, Кореи.		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 14. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю. Разработка новых форм обслуживания в ресторане.	2	
Тема 10. Требования, предъявляемые к работникам зала	Содержание учебного материала	4/2	ОК 1-7 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Качество обслуживания. Факторы высокой культуры обслуживания. Общие требования	2	
	Требования к официантам в зависимости от квалификации Квалификационные характеристики обслуживающего персонала		
	Правило санитарии и гигиены для официантов и барменов, и обслуживающего персонала. Профилактика профессиональных заболеваний		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 15. Проведение маркетинговых исследований услуг ресторана. Тренинг по подбору персонала ресторана.	2	
		2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
		Итого:	50
		<i>теоретическое обучение</i>	20
		<i>практические занятия</i>	30
		<i>консультация</i>	2
		<i>экзамен</i>	6
Всего		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т. Организация обслуживания для специальности «Поварское и кондитерское дело»: учебник/ А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2023- 404с.-(Среднее профессиональное образование).
2. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 135 с. — ISBN 978-5-4488-0602-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91856>
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А. Радченко. -7-е изд.—Ростов н/Д, Феникс. – 2020-318с.- (Среднее профессиональное образование).
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ В.В. Усов. - 8-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия,2020. – 432с (Начальное профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бороздина, Г. В. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2059563> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.
2. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знание: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	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	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных/устных ответов

Рабочая программа дисциплины
« ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение реализации программы</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование у студентов компетенций в области основ экономики, менеджмента и управления, а также маркетинга в области поварского и кондитерского дела.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 3.1 ПК 3.7 ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.6 ПК 5.1 ПК 5.4 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 01-07	-участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; -рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; -анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	-понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; -принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; -виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), -сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; -классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; -цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	

-рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; -проводить инвентаризацию на предприятиях питания; -пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); -оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов -анализировать состояние продуктового	-этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; -факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); -функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; -понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; -понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; -источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

	баланса предприятия питания; -вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; -калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; -рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, -рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; -планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; -выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; -управлять конфликтами и стрессами в организации; -применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; -анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; -составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса -анализировать возможности организации питания в	-учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; -понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; -формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; -состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; -механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; -основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; -понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; -сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; -налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного	

области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; -прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; -анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; -грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; -понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; -сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; -стили управления; -способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала -правила делового общения в коллективе; -сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; -понятие сегментация рынка; -методы проведения маркетинговых исследований; -понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); -организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	

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	48	18
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	58	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основы экономики	30/12	
Тема 1.1 Экономика — система общественного производства	Содержание учебного материала	2/0	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	ОК 1-7, ПК 6.3
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 1-7, ПК 6.3
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	Тематика практических занятий		

	Практическое занятие №1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-07 ПК 1.1-ПК 1.4
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	4	
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие №2. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	
	Практическое занятие №3. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4/2	ОК 1-7, ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.6
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	
	Тематика практических занятий		

	Практическое занятие №4. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 1-7, ПК 1.1, ПК 1.4
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №5. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного	Содержание учебного материала	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.6
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	6/2	ОК 1-7, ПК 1.1, ПК 1.4 ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.6
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	4	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
	Тематика практических занятий		

	Практическое занятие №6. Изучение источников финансирования деятельности организации. Изучение разделов бизнес- плана. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.	2	
Раздел 2.	Основы менеджмента	10/4	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	4/2	ОК 1-7, ПК 6.1-6.5
	Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2	
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №7. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4/2	ОК 1-7, ПК 1.1, ПК 1.4 ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.6
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №8. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 1-7,

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	ПК 1.1, ПК 1.4
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
Раздел 3.	Основы маркетинга	8/2	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	4/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.6
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2	
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	4/2	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №9. Определение фазы жизненного цикла и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Итого:		86	
теоретическое обучение		46	
практические занятия		30	
самостоятельная работа		2	
консультация		2	
экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. «Менеджмент», 2021
2. Соколова С.В. «Экономика организаций» ФАГУ «ФИРО», 2022
3. Косьмин А.Д., Свинтитский Н.В., Косьмина Е.А. «Менеджмент», 2021
4. Егоров Ю.Н. «Основы маркетинга», 2023
5. Мазилкина, Е. И. Менеджмент : учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/23638. - ISBN 978-5-16-012447-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2085534> – Режим доступа: по подписке.
6. Тихомирова, О. Г. Менеджмент организации: история, теория, практика : учебное пособие / О. Г. Тихомирова, Б. А. Варламов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005014-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2126321>. – Режим доступа: по подписке.
7. Кисляков, Г. В. Менеджмент: основные термины и понятия : словарь / Г.В. Кисляков, Н.А. Кислякова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Библиотека малых словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-009748-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2106645> – Режим доступа: по подписке.
8. Федоров, В. М. Менеджмент: теория и практика : учебное пособие / В.М. Федоров, М.А. Саньков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1859086. - ISBN 978-5-16-017501-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1859086>. – Режим доступа: по подписке.
9. Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг : учебное пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-686-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1371939>. – Режим доступа: по подписке.
10. Герасимов, Б. И. Маркетинг : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018783-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2056806> – Режим доступа: по подписке.
11. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА- М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051246> – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает: -понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; -принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; -виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), -сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; -классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; -цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; -этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; -факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней	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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Устный опрос Ситуационная задача Промежуточная аттестация в форме экзамена

среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); -функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; -понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; -понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; -источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, -учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; -понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Ответы на вопросы на знание и понимание	

-формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; -состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; -механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; -основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; -понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; -сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; -налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; -понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; -сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; -стили управления; -способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала -правила делового общения в коллективе; -сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; -понятие сегментация рынка; -методы проведения маркетинговых исследований; -понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); -организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умеет: -участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений,

бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; -рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; -анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; -рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; -проводить инвентаризацию на предприятиях питания; -пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); -оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов -анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; -вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; -калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; -рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, -рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; -планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; -выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Оценка результатов	выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете Экспертная оценка умения рассчитывать

-управлять конфликтами и стрессами в организации; -применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; -анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; -составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса -анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; -прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; -анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; -грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); -проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Рабочая программа дисциплины
« ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	199
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>199</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>199</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	200
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>200</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>201</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	205
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>205</i>
3.2 <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>205</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	206

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование представлений об основах конституционных, гражданских и трудовых правоотношений в сфере трудовой деятельности.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	– использовать необходимые нормативно- правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	-

		– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	
ПК 6.1-6.4	– предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей	– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

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	28	10
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	6	-
Всего	48	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		4/0	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 6.1-6.4
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание	2/0	
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан	2	
Раздел 2. Основы гражданского права		12/4	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 6.1-6.4
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	2	
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
Тема 2.2	Содержание	4/2	
Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	2	
	В том числе практических занятий	2	

	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся:	2	
	<i>Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания</i>		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание	6/2	
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.	2	
	Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №2 Регистрация индивидуального предпринимателя	2	
Раздел 3. Основы трудового права		14/6	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание	6/2	ОК 01-07 ПК 6.1-6.4
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	2	
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	
Тема 3.2	Содержание	4/2	

Материальная ответственность сторон трудового договора	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	Дисциплинарная ответственность		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №4 Определение материальной ответственности работодателей и работников	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание	4/2	
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №5 Защита трудовых прав: Инспекция по труду. Судебная защита трудовых прав	2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		4/0	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 6.1-6.4
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	2	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание	2/0	
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	2	
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		4/0	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание	2/0	ОК 01-07 ПК 6.1-6.4
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	2	
Тема 5.2.	Содержание	2/0	

Судебный порядок разрешения споров	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Итого:		54	
<i>теоретическое обучение</i>		32	
<i>практические занятия</i>		12	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
<i>консультация</i>		2	
<i>экзамен</i>		6	
Всего:		54	

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. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. / М.А. Гуреева. – М.: КНОРУС, 2020. - 272с.

2. Литвиненко, О. В. Правовое обеспечение связей с общественностью : учебное пособие / О. В. Литвиненко. - Новосибирск : Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики ; каф. социологии, политологии и психологии, 2021. - 112 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2136527> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1865357> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / А. И. Тыщенко. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 203 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369- 01466-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1015080> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности педагогов: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-4488-1342-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117622.html>

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Экзамен
Умеет: – использовать необходимые нормативно- правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Экзамен
– предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	который не знает значительной части программного материала,	

Владеет навыками: – осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Экзамен

Рабочая программа дисциплины
« ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование у студентов компетенций по применению информационных технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-04, ОК 09	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; -обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и	-основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения	

	телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации	информационной безопасности	
ПК 6.1-6.4	-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения; правила первичного документооборота, учета и отчетности; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -процедуры и правила инвентаризации запасов; -ведения учета и составления товарных отчетов	-разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; -разработки различных видов меню; -адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. 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	58
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	78	58

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. /в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		8/2	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-04, ОК 09
	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	2/0	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала	4/2	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		48/46	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	1. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	2	

информации	2. Набор и форматирование текста с оформлением страниц, вставкой объектов и сохранение документа.	2	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	3. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления.	2	
	4. Работа со сложными таблицами. Вставка формул. Рисование в документе (блок-схемы)	2	
	5. Создание и форматирование таблиц. Создание расчетных таблиц с внесением корректив	2	
	6. Колонки. Списки. Создание маркированных и нумерованных списков. Форматирование абзацев	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации (Microsoft Publisher)	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	1. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ (Publisher). Создание меню для кафе.	2	
	2. Создание и редактирование одностраничной публикации (визитная карточка) с использованием каталога публикаций	2	
	3. Создание и редактирование буклета со вставкой графических объектов	2	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	1. Основные правила по работе с PowerPoint по созданию презентации с применением шаблонов дизайна, анимации, цветовой схемы.	2	
	2. Разработка презентации по темам: Новые блюда ресторана/Новое меню ресторана	2	
	3. Использование анимации. Эффектов. Звукового сопровождения в разработке презентации по теме: Новое меню ресторана / Новые блюда ресторана	2	
	4. Разработка презентации по теме: Современные способы обслуживания в ресторане	2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	1. Основные приемы работы с электронными таблицами: ввод данных в ячейку, форматирование ширины столбца, автозаполнение, обрамление, вставка надписей и рисунков	2	
	2. Расчетные операции, статистические и математические функции.	2	
	3. Создание расчетных таблиц с внесением корректив.	2	
	4. Абсолютные и относительные ссылки. Связь листов таблицы. Построение диаграмм.	2	
Содержание учебного материала		14/12	ОК 01-04, ОК 09,

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности (продолжение)	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	2	ПК 6.1-6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Интерфейс программы MS Access. Приемы создания объектов базы данных.	2	
	2. Создание структуры таблиц базы данных с помощью конструктора в СУБД Access.	2	
	3. Создание структуры таблиц базы данных с помощью мастера таблиц.	2	
	4. Создание БД из двух таблиц.	2	
	5. Запросы (вычисляемые поля) и отчеты. Создание и использование запросов	2	
	6. Создание пользовательских форм. Создание отчетов	2	
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		12/10	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	Мультимедиа технологии. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Основы проектирования Web – страниц.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Основы проектирования Web – страниц. Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	2. Использование графики на Web – странице. Использование гиперссылки на Web – странице	2	
	3. Создание онлайн тестов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	1. Навыки работы с поисковыми системами в Интернете	2	
	2. Организация поиска в Интернете информации и безопасность в интернет пространстве.	2	
Консультация: обобщение пройденного материала		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	

Итого: <i>теоретическое обучение практические занятия самостоятельная работа</i> <i>консультация</i> <i>экзамен</i>	68 10 58 2 2 6	
Всего:	78	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные и/или электронные издания

1. Гохберг, Г. С. Информационные технологии: учебник для СПО / Г. С. Гохберг, А. В. Зафиевский, А. А. Короткин. Изд. 3-е, стереотип. - М.: ИЦ «Академия», 2020.-240с.
2. Михеева Е.В., Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студентов учреждений СПО / Е.В. Михеева – М.: Издательский центр «Академия», 2021
3. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. —Саратов: Профобразование 2021. —111с.

Дополнительные источники

6. Гридчин, А. В. Информационные технологии. Специальные информационные технологии : учебно-методическое пособие / А. В. Гридчин. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 56 с. - ISBN 978-5-7782-4173-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866901> (дата обращения: 07.06.2024). – Режим доступа: по подписке.
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: www.school-collection.edu.ru
8. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>
9. Информатика и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>
10. Открытые системы: издания по информационным технологиям
11. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>
12. Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям: www.lms.iite.unesco.org
13. Синаторов, С. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик. — Москва :ИНФРА-М, 2024. — 277 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1092991. - ISBN 978-5-16-016278-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2139072> (дата обращения: 07.06.2024). – Режим доступа: по подписке.
14. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199- 0752-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079929> (дата обращения: 07.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -процедуры и правила инвентаризации запасов; -ведения учета и составления товарных отчетов Умеет:	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии/	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ Экзамен

-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; -обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот		

Рабочая программа дисциплины
« ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование знаний в области охраны труда, концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина Охрана труда 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем	-системы управления охраной труда в организации; -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	

	месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	

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	8
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	-	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	-
Всего	36	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Правовые основы охраны труда		4/0	
Тема 1.1. Введение Законодательство об охране труда.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
	Цели и задачи дисциплины «Охрана труда» и её значение для овладения профессией.	2	
	Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ. Государственная политика в области охраны труда.		
Тема 1.2 Система стандартов по безопасности труда. Система нормативно-технической документации	Содержание учебного материала	2/0	
	Структура системы стандартов безопасности труда (ССБТ). Содержание стандартов, их разработка и внедрение в организациях. Социально-экономическая эффективность стандартизации в области безопасности труда.	2	
Раздел 2. Организационные основы охраны труда		16/4пр.	
Тема 2.1 Организация службы охраны труда на предприятии	Содержание учебного материала	8/2пр.	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
	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.	2	
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны	2	

	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. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 1 Составление инструкций по безопасности труда Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов швейного оборудования:		
Тема 2.2 Государственное управление охраной труда.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
	Государственный надзор и контроль за соблюдением государственных нормативных требований по охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции	2	
Тема 2.3 Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний	Содержание учебного материала	6/2пр.	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные и вредные производственные факторы на швейных предприятиях легкой промышленности	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 2. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
	Самостоятельная работа обучающихся.		

	Специальное расследование несчастных случаев Расследование профессиональных заболеваний	2	
Раздел 3 Опасные и вредные производственные факторы, влияющие на условия труда.		14/4пр.	
Тема 3.1 Условия труда	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
	Гигиенические критерии и классификация условий труда Микроклимат производственных помещений на предприятиях общественного питания. Вентиляция и кондиционирование.	2	
Тема 3.2. Электробезопасность.	Содержание учебного материала	2/0	
	Электробезопасность. Безопасность производственного оборудования, средства коллективной и индивидуальной защиты. Производственное освещение на швейных предприятиях.	2	
Тема 3.3 Вибрация и шум	Содержание учебного материала	2/0	
	Вибрация. Классификация вибраций. Действие на организм человека. Защита от вибраций. Шум. Действие акустических колебаний на организм человека. Методы борьбы с шумом	2	
Тема 3.4 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	6/4пр.	
	Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании. Организационные и организационно-технические мероприятия по взрыво- и пожарной безопасности. Пожарная сигнализация и связь	2	
	Практическая работа 3-4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания .	4	
Тема 3.5 Страхование от несчастных случаев.	Содержание учебного материала	2/0	
	Основные виды личного страхования. Страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Виды возмещений работодателями вреда, в связи с несчастными случаями и профессиональными заболеваниями.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Итого:		34	
<i>теоретическое обучение</i>		26	
<i>практические занятия</i>		8	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
Всего:		36	

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. Андруш, В. Г. Охрана труда : учебник / В. Г. Андруш, Л. Т. Ткачёва, К. Д. Яшин. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 334 с. - ISBN 978-985-7253-54-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854592> – Режим доступа: по подписке.

2. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1173489. - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2139314> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Пасютина, О. В. Охрана труда при технической эксплуатации электрооборудования : учебное пособие / О. В. Пасютина. - 4-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2021. - 115 с. - ISBN 978-985-7253-65-4. - Текст : электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854607> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Стручалин, В. Г. Охрана труда. Несчастные случаи на производстве. Порядок их расследования и учёта : учебное пособие / В. Г. Стручалин, Е. Ю. Нарусова, Н. Б. Фомина. - Москва : РУТ (МИИТ), 2020. - 87 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895107> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме диф. зачета в виде: -письменных ответов, -тестирования
Умеет: -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,	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на практических занятиях; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		

Рабочая программа дисциплины
« ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование и пропаганда знаний, направленных на защиту человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную	

-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим	службу и поступление на нее в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; -область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	

1. 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	48
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	-
Всего	68	48

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях		22/16пр	ОК 01-07, 09
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание учебного материала	8/6пр	
	Общая классификация чрезвычайных ситуаций, причины и их возможные последствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах. Основы пожаробезопасности и электробезопасности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №1 «Действия населения в случае получения сообщения о чрезвычайной ситуации»	2	
	Практическое занятие №2: «Отработка навыков применения первичных средств пожаротушения». Организация пожарной безопасности в учреждении. Порядок и правила действий при возникновении пожара, использование первичных средств пожаротушения. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ.	2	
	Практическое занятие №3: «Отработка алгоритма действия при угрозе террористического акта». Обеспечение безопасности при угрозе свершения и совершенном террористическом акте, во время общественных беспорядков, в случае захвата заложником	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся:		2	

	Подготовка докладов (рефератов) 1. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения; 2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах;	2	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	10/8пр	ОК 01-07, 09
	Современное оружие (ядерное, химическое, биологическое) и его поражающие факторы: ударная волна, избыточное давление, световое излучение, проникающая радиация, электромагнитный импульс. Характеристика очага ядерного поражения, его зоны. Типы и виды ядерных боеприпасов. Действия населения в зонах радиоактивного, химического поражения и в очаге биологического поражения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №4 Средства коллективной защиты населения. Характеристика защитных сооружений: убежища, противорадиационные укрытия (ПРУ) и простейшие укрытия.	2	
	Практическое занятие №5: «Отработка навыков применения средств индивидуальной защиты». Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при чрезвычайной ситуации. Приборы радиоактивной разведки.	2	
	Практическое занятие №6: «Отработка действий личного состава в условиях химического и биологического заражения». Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения. Организация химической разведки в медицинской организации при чрезвычайной ситуации. Приборы химической разведки	2	
	Практическое занятие №7 Средства индивидуальной защиты: средства защиты органов дыхания (респираторы, противогазы, самоспасатели изготовленные из подручных средств, противопыльные тканевые маски и марлевые повязки), средства защиты кожного покрова (защитные костюмы, резиновые сапоги и др.), средства медицинской защиты (индивидуальная аптечка АИ-2, индивидуальный противохимический пакет, пакет перевязочный индивидуальный).	2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения	Содержание учебного материала	4/2пр	ОК 01-07, 09
	Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях, в том числе медицинской организации. Единая государственная система	2	

безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые гражданской обороной. Действия населения по сигналам гражданской обороны. Защита персонала и пациентов медицинской организации в условиях чрезвычайной ситуации. Организация экстренной эвакуации персонала.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №8: «Отработка правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны». Организация оповещения и экстренного сбора персонала медицинской организации при чрезвычайной ситуации.	2	
Раздел 2. Основы военной службы		16/12пр.	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09
	Организация обороны Российской Федерации: правовое регулирование в области обороны; прогнозирование и оценка военной угрозы; разработка военной политики и военной доктрины Российской Федерации; строительство, подготовка и поддержание в необходимой готовности Вооруженных сил и планирование их деятельности в интересах обороны государства; разработка, производство и совершенствование оружия и военной техники;	2	
Тема 2.2. Вооруженные силы Российской Федерации	Содержание учебного материала	14/12	ОК 01-07, 09
	Назначение и задачи Вооруженных Сил Российской Федерации. Состав Вооруженных Сил: центральные органы военного управления, три вида Вооруженных Сил (Сухопутные войска (СВ), Военно-космические силы (ВКС), Военно-Морской Флот (ВМФ) и три самостоятельных рода войск (Ракетные войска стратегического назначения (РВСН), Воздушно-десантные войска (ВДВ), Тыл Вооруженных Сил и войска, не входящие в виды Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие №9: «Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации»	2	

	Практическое занятие №10,11: Строевая подготовка. Строевые приемы без на месте и в движении. Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться». Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом.	4	
	Практическое занятие №12: Огневая подготовка. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению»	2	
	Практическое занятие №13: Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	2	
	Практическое занятие №14: Огневая подготовка. Сборка разборка автомата АК-74 и подготовка его к боевому применению. Снаряжение магазина патронами.	2	
Раздел 3. Основы здорового образа жизни и первой помощи		2/0	ОК 01-07, 09
Тема 3.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	2/0	
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся:	2	
	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.	2	
Раздел 4. Основы медицинских знаний		24/20пр	ОК 01-07, 09
Тема 4.1. Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала	24/20пр	
	Правовые основы оказания первой помощи. Основы оказания первой помощи при ранениях.	2	
	Основы первой помощи при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	

	Практическое занятие №15: Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки).	2	
	Практическое занятие №16: Отработка умений наложения пальцевого прижата артерий.	2	
	Практическое занятие №17: Отработка умений наложения повязок на голову и туловище.	2	
	Практическое занятие №18: Отработка умений наложения повязок на верхние и нижние конечности.	2	
	Практическое занятие №19: Отработка умений наложения шины на место перелома верхних конечностей, транспортировка поражённого.	2	
	Практическое занятие №20: Отработка умений наложения шины на место перелома нижних конечностей, транспортировка поражённого.	2	
	Практическое занятие №21: Отработка умений использования подручных материалов при оказании первой помощи пострадавшим	2	
	Практическое занятие №22: Отработка на тренажёре искусственного дыхания и сердечно-легочной реанимации.	2	
	Практическое занятие №23: Отработка на тренажёре искусственного дыхания и сердечно-легочной реанимации.	2	
	Практическое занятие №24: «Приемы оказания первой помощи при травмах и ожогах».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Итого		64	
<i>теоретическое обучение</i>		16	
<i>практические занятия</i>		48	
<i>самостоятельная работа</i>		4	
Всего:		68	

2. 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. Айзман Р.И. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров / Р.И. Айзман, И.В. Омельченко. – М., 2023.
2. Безопасность жизнедеятельности. : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 288 с.
3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 144 с.
4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 144 с.
5. Безопасность жизнедеятельности: Учебник / Под ред. Проф. Э.А.Арустамова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский Дом «Дашков и Ко», 2021. – 678 с.
6. Безопасность жизнедеятельности. : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В Шахбазян. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
7. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А Прокопенко. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 368 с.
8. Основы военной службы: Учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев; Под общ. ред. А.Т. Смирнова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журналы «Основы безопасности жизнедеятельности»
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.02.23) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
3. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 30.05.19) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
5. Федеральный закон от 21.12.1994г. N° 68-ФЗ (ред. от 14.04.23) «О защите

населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 04.08.23) «Об охране окружающей среды»

6. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ (ред. от 14.07.22)

«Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

7. Федеральный закон от 12.02.1998г. № 28-ФЗ (ред. от 04.08.23) «О Гражданской обороне»

8. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 04.08.23) «О воинской обязанности и воинской службе»

9. <http://www.consultant.ru/popular/military>

10. http://trof-av.narod.ru/files/zakon/o_statuse-2014.htm

11. <http://docs.kodeks.ru/document/9020348>

12. <http://www.constitution.ru/>

13. <http://base.garant.ru/10107960/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных	Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования

Умеет: -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим		

Рабочая программа дисциплины

« БД.04 ИНФОРМАТИКА»

Рабочая программа дисциплины
« ОП.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	251
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>251</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>251</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	252
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>252</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>253</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	255
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>255</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>255</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	256

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: формирование представлений о системе качества, нормативно-технической документации, применяемой в пищевом производстве, а также метрологических характеристики единиц СИ. Дисциплина Метрология и стандартизация включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1, ПК 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.8 ПК 3.1, 3.7 ПК 4.1, 4.6 ПК 5.1, 5.6 ПК 6.1 ОК 01-07	-анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; -работать с нормативно-правовой базой; -пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; -проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; -контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания --соблюдать стандарты антикоррупционного поведения	-цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; -основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; -способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения; -стандарты антикоррупционного поведения -знания по финансовой грамотности	

1.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» не предусмотрена ФГОС СПО и введена за счет часов вариативной части с целью более углубленного изучения материала для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1. 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	10
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в других формах контроля (тестирование)		-
Всего	36	10

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. Стандартизация		20/6 пр.	
Тема 1.1. Основы стандартизации	Содержание	20/6	ОК 01 – 07 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
	Основные понятия и термины в области стандартизации. Сущность и содержание стандартизации. Задачи и принципы стандартизации.	2	
	Системы стандартизации. Органы и службы стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Правовые основы стандартизации.	2	
	Категории и виды стандартов. Технические условия и технические регламенты.	2	
	Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов. Объекты стандартизации.	2	
	Система сертификации и декларирования продукции/услуг/работ. Услуги ПОП и их классификация. Правила проведения сертификации.	2	
	Цели и принципы подтверждения соответствия. Добровольное и обязательное подтверждение соответствия.	2	
	Нормативная база сертификации. Роль сертификации в повышении качества продукции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Изучение документов нормативно-правовой базы стандартизации.	4	
	2. Изучение знаков маркирования товара	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	Изучение и рассмотрение основных общероссийских классификаторов, принципы их построения		
Раздел 2. Метрология		14/4пр.	
Тема 2.1 Сущность и содержание метрологии	Содержание	14/4	ОК 01 –07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	Основные понятия о метрологии и приоритетных ее направлениях. Краткая история метрологии.	2	
	Физические величины как объект измерений. Международная система единиц физических величин.	2	
	Виды и методы измерений. Шкалы измерений.	2	
	Средства измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Погрешности измерений, их классификация. Поверка и калибровка средств измерений.	2	
	Правовые основы обеспечения единства измерений. Ответственность за нарушение метрологических правил. Международные и региональные организации по метрологии.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) согласно рекомендациям Международной организации стандартизации ИСО	4	
Промежуточная аттестация в форме тестирования			
		Итого	34
		<i>теоретическое обучение</i>	24
		<i>практические занятия</i>	10
		<i>самостоятельная работа</i>	2
Всего		36	

2. 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. Вячеславова О.Ф. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник/ О.Ф. Вячеславова, И.Е. Парфеньева, С.А. Зайцева; под ред. С.А. Зайцева. – Москва: КНОРУС, 2021. – 174 с.
2. Лифиц И.Н. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник. / И.Н. Лифиц. – Москва: КНОРУС, 2021. -300с.- (Среднее профессиональное образование).
3. Канке, А. А. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / А.А. Канке, И.П. Кошечкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1239425. - ISBN 978-5-16-016811-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1239425> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.
4. Метрология, стандартизация, сертификация : учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013964-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2125861> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования.
5. Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изменениями на 20.12.2020г.) 25 января 1996г.
6. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения РФ» №1034-1 12.03.1999 г. (с изм. на 13.07.2020г.)
7. Закон РФ «Об охране окружающей среды» 1991г. (с изм. на 9.03.2021г.)
8. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 г №1515 с изменениями от 21.09.2020г.)
9. СанПин 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых

продуктов 12.02.2016г.

10. Сборник рецептур блюд диетического питания

11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

12. Сборник технических условий и технологических инструкций на кулинарные полуфабрикаты.

13. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».

14. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».

15. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000г. ФЗ-29 (с изм. от 13.07.2020г.).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; -основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; -способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения; -стандарты антикоррупционного поведения -знания по финансовой грамотности Умеет: -анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;	 – анализируют структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; – работают с нормативно-правовой базой; – пользуются измерительными приборами и приспособлениями; – проверяют правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; – контролируют качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; – соблюдают стандарты антикоррупционного поведения	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ

-работать с нормативно-правовой базой; -пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; -проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; -контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания -соблюдать стандарты антикоррупционного поведения		

Рабочая программа дисциплины
« ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании»: формирование у обучающихся целостных, систематизированных навыков ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности по запросу работодателя.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	-осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-необходимую информацию, для анализа финансово-хозяйственной деятельности	-
ОК 03	-прогнозировать и анализировать доходы и расходы. -определять рентабельность предприятия.	-основы финансовой грамотности, -основы предпринимательской деятельности	
ОК 04	-взаимодействовать с коллегами, своевременно и эффективно решать вопросы по изготовлению и реализации продукции	-психологические особенности личности	-
ОК 09	-пользоваться профессиональной документацией - 588	-правила заполнения специальных бухгалтерских документов и составление документальной отчетности.	-

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы -пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными справочно-правовыми системами, оргтехникой -применять правила стоимостного измерения объектов бухгалтерского учета, способы начисления амортизации, принятые в учетной политике экономического субъекта -составлять бухгалтерские записи в соответствии с рабочим планом счетов экономического субъекта -применять методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг), составлять отчетные калькуляции,	-законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле -внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие порядок составления, хранения и передачи в архив первичных учетных документов -порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни -компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета -методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) -методы учета затрат продукции (работ, услуг) -внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта,	-составления (оформления) первичных учетных документов -приема первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта -проверки первичных учетных документов в отношении формы, полноты оформления, реквизитов -обеспечения данными для проведения инвентаризации активов и обязательств экономического субъекта в соответствии с учетной политикой экономического субъекта -денежного измерения объектов бухгалтерского учета и осуществления соответствующих бухгалтерских записей -регистрации данных, содержащихся в первичных учетных документах, в регистрах бухгалтерского учета -составления отчетных калькуляций,

	производить расчеты заработной платы, пособий и иных выплат работникам экономического субъекта	регламентирующие стоимостное измерение объектов бухгалтерского учета, а также оплату труда -экономика и организация производства и управления в экономическом субъекте	калькуляций себестоимости продукции (работ, услуг), распределения косвенных расходов, начисления амортизации активов в соответствии с учетной политикой экономического субъекта -сопоставления результатов инвентаризации с данными регистров бухгалтерского учета и составления сличительных ведомостей

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	44
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	-	-
Всего	68	44

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы бухгалтерского учета		20/12 пр.	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
Тема 1.1 Сущность бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2/0	
	Сущность бухгалтерского учета и его задачи. Функции и пользователи данными бухгалтерского учета. Понятие объекта бухгалтерского учёта и его виды: имущество, источники образования имущества, хозяйственные операции, результат деятельности организации. Виды учетных измерителей: натуральный, трудовой, стоимостной.	2	
Тема 1.2. Правовое обеспечение ведения учета.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Сущность нормативного регулирования ведения бухгалтерского учета и налогообложения в Российской Федерации. Содержание Федерального закона РФ "О бухгалтерском учете". Понятие об учетной политике предприятия.	2	
Тема 1.3. Бухгалтерский баланс общественного питания	Содержание учебного материала	4/4пр.	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Понятие и значение бухгалтерского баланса. Элементы структуры бухгалтерского баланса: Части (актив, пассив), раздел баланса, балансовая статья, валюта баланса.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 1-2. Структура бухгалтерского баланса.	4	
Тема 1.4. Счета бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	8/6пр.	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Понятие бухгалтерского счета, его назначение и структура. Характеристика понятий: "сальдо начальное", "сальдо конечное", "дебет", "кредит", "оборот кредитовый", "оборот дебетовый". Понятие хозяйственной операции. Понятие двойной записи и ее значение.	2	
	Корреспонденция счетов. Порядок отражения хозяйственных операций на счетах.		

	Подведение сальдо конечного по счетам. Понятие плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 3-4. Структура счетов бухгалтерского учета.	4	
	Практическая работа № 5. Обобщение данных бухгалтерского учета	2	
Тема 1.5 Составление калькуляции. Составления отчетных калькуляций, калькуляций себестоимости продукции	Содержание учебного материала	4/2 пр.	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг). Расчет количества сырья по нормативам. Составление калькуляционной карточки. Порядок составления калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда. Составление отчетной калькуляции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 6. Расчеты заработной платы, пособий и иных выплат работникам экономического субъекта	2	
Раздел 2. Организация ведения бухгалтерского учета		46/32 пр.	
Тема 2.1. Учет денежных средств и расчетных операций	Содержание учебного материала	8/6пр.	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Понятие кассовых операций. Лимит кассы. Документальное оформление кассовых операций (приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер) и операций по расчетному счету (платежное поручение, платежное требование, инкассовое поручение, объявление на взнос наличными, денежный чек). Аналитический регистр кассовых операций (кассовая книга). Синтетический учет кассовых операций. Инвентаризация кассовых операций. Виды банковских счетов, используемых организациями. Расчетный счет, его назначение.	2	

	Учет операций по специальным счетам в банке. Порядок составления и использования документов: договор, платежное поручение, платежное требование, счет-фактура. Учет расчетов по налогам на добавленную стоимость. Учет расчетов с покупателями и заказчиками, поставщиками и подрядчиками: документальное оформление (счет фактура) и синтетический учет по созданию расчетов и оплате задолженности. Учет расчетов с другими дебиторами и кредиторами: документальное оформление и синтетический учет по созданию расчетов и оплате задолженности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 7. Ведение учета кассовых операций.	2	
	Практическая работа № 8-9. Ведение учета операций по расчетному счету	4	
Тема 2.2. Учет товаров	Содержание учебного материала	4/2пр.	
	Понятие товары. Виды торговли: оптовая, розничная, комиссионная. Участники торговли. Оценка товаров: цена приобретения, оптовая цена продаж, розничная цена продаж. Торговая наценка. Номенклатура - ценник.	2	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Учет расходов по закупке. Документальное оформление учета товаров: приходный ордер, счет-фактура, накладная, товарный отчет.		
	Синтетический учет товаров (41 «Товары», 42 «Торговая наценка»). Учет товаров в торговом зале (розничной торговли), 004 «Товары, принятые на комиссию». Учет НДС при поступлении товаров. Документооборот учета товаров.		
Тема 2.3. Учет имущества торгового предприятия	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 10. Формирование стоимости поступивших товаров (по фактической себестоимости, по текущим учетным ценам).	2	
	Содержание учебного материала	6/4пр.	
	Понятие имущества, его виды исходя из продолжительности использования. Единица учета. Инвентарный номер. Виды применяемой оценки (фактическая себестоимость, первоначальная стоимость, восстановительная стоимость). Документальное оформление наличия (карточка учета) движения (накладная, требование, акт приемки-передачи). Синтетический учет имущества. Понятие инвентаря и оборудования, специальной одежды. Учет в местах использования инвентаря и оборудования, специальной одежды.	2	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 11-12. Ведение учета имущества организации	4	

Тема 2.4. Учет издержек обращения	Содержание учебного материала	6/4пр.	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Понятие издержек обращения. Группировка затрат по экономическим элементам. Документальное оформление учета издержек обращения. Учет операций по счету 44 «Расходы на продажу» Расчет величины издержек обращения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 13-14. Ведение учета издержек обращения	4	
Тема 2.5. Учет финансового результата	Содержание учебного материала	2/0	
	Сущность финансового результата и его виды (прибыль и убыток от продажи, прочие доходы и расходы, прибыль и убыток прошлых лет, нераспределенная прибыль, непокрытый убыток, балансовая прибыль (убыток)).	2	
	Документальное оформление и учет финансового результата от продажи (счет 90). «Продажи», ведомость учета затрат, счет фактура, (НДС). Учет операций по счету 91 «Прочие доходы и расходы». Учет операций по счету 99 «Прибыли и убытки». Учет использования прибыли. Реформация баланса. Учет операций по счету 84 «Нераспределенная прибыль (непокрытый убыток)».		
Тема 2.6. Инвентаризация имущества	Содержание учебного материала	8/6пр.	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Понятие инвентаризации имущества и финансовых обязательств. Задачи и причины проведения инвентаризации. План и порядок проведения инвентаризации. Виды инвентаризации (по объему и месту проведения, по назначению). Инвентаризационные комиссии. Последовательность проведения инвентаризации.	2	
	Учет результатов инвентаризации: документальное оформление (инвентаризационная ведомость, сличительная ведомость) и синтетический учет (счет 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»). Процедура взыскания недостачи. Процедура оприходования излишков.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 15. Процесс подготовки к инвентаризации на предприятии	2	
	Практическая работа № 16-17. Проведение инвентаризации имущества организации.	4	
	Содержание учебного материала	12/10пр.	

Тема 2.7. Бухгалтерская отчетность	Бухгалтерская отчетность. Требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности организации. Состав бухгалтерской отчетности. Содержание форм бухгалтерской отчетности: бухгалтерского баланса, отчета о финансовых результатах, отчета об изменении капитала.	2	ОК 02-04, ОК 09, ПК 6.1
	Отчет о движении денежных средств, отчета об использовании средств целевого финансирования, пояснения к бухгалтерскому балансу и отчету о прибылях и убытках. Сроки и адреса представления бухгалтерской отчетности. Способы представления бухгалтерской контролирующим органам: лично; через представителя по доверенности; по почте (почтовое отправление с описью вложения); телекоммуникационным каналам связи (факс, Интернет)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа № 18-19. Бухгалтерский баланс.	4	
	Практическая работа № 20. Отчет о финансовых результатах.	2	
	Практическая работа № 21. Отчет об изменении капитала.	2	
	Практическая работа № 22. Отчет о движении денежных средств	2	
	В том числе самостоятельная работа	2	
	Обобщить и подготовить сведения о совершенных хозяйственных операциях для внесения в бухгалтерскую отчетность; Заполнить формы бухгалтерской отчетности: бухгалтерский баланс, отчет о финансовых результатах Провести анализ бухгалтерского баланса	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Итого:теоретическое обучение практические занятия самостоятельная работа		66 22 44 2	
Всего:		68	

1. 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. Богаченко, В. М. Основы бухгалтерского учета : учебник / В. М. Богаченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2022. - 335 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-38512-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903121> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Воронина, Л. И. Основы бухгалтерского учета : учебник / Л.И. Воронина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 346 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014313-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1911734> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Белова, Л. М. Практические основы бухгалтерского учета активов организации : учебник / Л.М. Белова, О.Р. Кондрашова, Р.С. Никандрова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1003775. - ISBN 978-5-16-014794-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872523> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет: практикум : учебное пособие / В. М. Богаченко. - Ростов н/Д : Феникс, 2021. - 406 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35319-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1839559> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Богаченко, В.М. Теория бухгалтерского учета. – 7-е изд., доп. и перераб. / В.М.

2. <http://www.minfin.ru/ru/> Министерство финансов Российской Федерации официальный сайт

3. <http://www.audit-it.ru/> Аудит.ру

4. <http://www.glavbukh.ru/> Практический журнал для бухгалтера «Главбух»

5. <http://www.port-audit.ru/> Бухгалтерский учет. Аудиторский портал

6. <http://www.rnk.ru/> Российский налоговый курьер

7. <http://www.rosbuh.ru/> Научно-практический журнал «Российский бухгалтер»

8. <http://www.garant.ru/> - Информационно-правовой портал «Гарант»

9. <http://www.consultant.ru/> - Компания «КонсультантПлюс»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле - внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие порядок составления, хранения и передачи архив первичных учетных документов - порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни - компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета - методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) - методы учета затрат продукции (работ, услуг) - внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие стоимостное измерение объектов бухгалтерского учета, а также оплату труда - экономика и организация производства и управления в экономическом субъекте Умеет: - составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы - пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой - применять правила стоимостного измерения объектов бухгалтерского учета, способы начисления амортизации, принятые в учетной политике экономического субъекта	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: устный и письменный опрос, оценка решений ситуационных задач Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ. Экзамен

-составлять бухгалтерские записи в соответствии с рабочим планом счетов экономического субъекта -применять методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг), составлять отчетные калькуляции, производить расчеты заработной платы, пособий и иных выплат работникам экономического субъекта Имеет навыки: -составления (оформления) первичных учетных документов -приема первичных учетных документово фактах хозяйственной жизни экономического субъекта -проверки первичных учетных документов в отношении формы,полноты оформления, реквизитов -обеспечения данными для проведения инвентаризации активов и обязательств экономического субъекта в соответствиис учетной политикой экономического субъекта -денежного измерения объектов бухгалтерского учета и осуществления соответствующих бухгалтерских записей -регистрации данных, содержащихся в первичных учетных документах, в регистрах бухгалтерского учета -составления отчетных калькуляций, калькуляций себестоимости продукции (работ, услуг), распределения косвенных расходов, начисления амортизации активов в соответствии с учетной политикой экономического субъекта -сопоставления результатов инвентаризации с данными регистров бухгалтерского учета и составления сличительных ведомостей		

Рабочая программа дисциплины
« ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»: формирование у студентов компетенций в области осуществления предпринимательской деятельности.

Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	- номенклатура информационных источников,	

	необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации.	
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития исамообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческойидеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	-содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития исамообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации; -основные этапы разработки и реализации проекта.	
ОК.04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности.	

	профессиональной деятельности.		
ПК.6.1	-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	-адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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	16
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	36	16

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности		8/2пр./2с.р.	
Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности	Содержание	4/2пр.	ОК 01-ОК 04; ПК 6.1
	Понятие и сущность предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	История предпринимательской деятельности России	2	
Тема 1.2. Учет внешних и внутренних факторов в развитии предпринимательской деятельности	Содержание	4/2с.р.	ОК 01-ОК 04;
	Типы и виды предпринимательства. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Решение в предпринимательской деятельности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности.	2	
Раздел 2. Регулирование предпринимательской деятельности		10/6пр.	
Тема 2.1. Регламентация предпринимательской деятельности	Содержание	6/4пр.	ОК 01-ОК 04;
	Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации. Лицензирование предпринимательской деятельности. Ликвидация предприятия. Банкротство.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	1.Выбор организационно - правовой формы предпринимательской деятельности.	2	
	2. Договорная работа в предпринимательской деятельности. Виды договоров, заключаемых в предпринимательской деятельности. Структура договора. Разработка договора в предпринимательской деятельности.	2	
Тема 2.2. Этика и культура предпринимательской деятельности	Содержание	4/2пр.	ОК 01-ОК 04
	Понятие предпринимательской культуры. Личностные и профессиональные требования к представителю бизнеса. Этика и этикет бизнеса. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Портрет современного предпринимателя.	2	
Раздел 3. Финансовый учет в предпринимательстве и технология бизнес-планирования		18/8пр.	
Тема 3.1. Финансирование предпринимательской деятельности	Содержание	6/4пр.	ОК 01-ОК 04; ПК 6.1
	Понятие финансирования. Внутренние и внешние источники финансирования. Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Экономическая сущность налогов. Режимы налогообложения в РФ. Упрощенная система налогообложения. Патентная система налогообложения. Налог на профессиональный доход.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1.Финансирование предпринимательской единицы	2	
	2.Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты	2	
Тема 3.2 Страхование как способ сокращения финансовых потерь	Содержание	4/2пр.	ОК 01-ОК 04; ПК 6.1
	Риски в предпринимательской деятельности. Понятие риска. Предпринимательский и коммерческий риск. Внутренние и внешние риски. Методы снижения риска. Понятие страхования. Страховые услуги. Страховые риски. Виды страхования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Взаимоотношения участников в сфере страхования	2	
Тема 3.3	Содержание	4	ОК 01-ОК 04;

Информационное обеспечение предпринимательской деятельности	Понятие и назначение коммерческой информации. Внешние и внутренние источники информации предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской информации. Коммерческая тайна и ее защита. Виды закрытых (секретных) документов и сведений. Виды документов, которые не могут составлять коммерческую тайну. Коммерческий секрет.	4	ПК 6.1
Тема 3.4. Технология бизнес-планирования	Содержание	4/2пр.	ОК 01-ОК 04; ПК 6.1
	Назначение, цели и задачи бизнес-планирования. Функции бизнес-планов. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Краткое содержание разделов бизнес-плана. Разработка концепции бизнес-плана.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Разработка концепции предприятия профессиональной сферы. Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Итого:			
<i>теоретическое обучение</i>		18	
<i>практические занятия</i>		16	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.2 Материально-техническое обеспечение

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

3.3 Учебно-методическое обеспечение

3.3.1 Основные печатные и/или электронные издания

1 Герасимова, О.О. Основы предпринимательской деятельности : пособие / О.О. Герасимова. - Минск : РИПО, 2021. - 271 с. - ISBN 978-985-503- 905-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1056278>(дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2 Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1912054. - ISBN 978-5-16-018148-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2161525> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3 Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник и практикум для СПО /Л.Н. Череданова. - 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2022. - 176с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. - содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации; -основные этапы разработки и реализации проекта. -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности; -основы предпринимательской деятельности, -правила разработки бизнес-планов; -правила разработки презентации -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.	-систематизирует историческую информацию о развитии предпринимательской деятельности; знает типы и виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; -оперирует в практической деятельности экономическими категориями. -владеет знанием порядка регламентации предпринимательской деятельности: - составляет пакет документов для открытия своего дела; -соблюдает правильности и точность заполнения документов для открытия расчетного счета в банке; при разработке предпринимательского договора. -определяет организационно-правовую форму организации; проявляет знание законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в процессе предпринимательской деятельности; -знает принципы профессиональной этики,	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
Умеет: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать	-знает принципы профессиональной этики,	

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) -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	общепринятых правил существования бизнеса; -различает виды ответственности предпринимателей; -выбирает рациональные способы решения задач профессиональной деятельности; -оперирует правилами информационного обеспечения предпринимательской деятельности; -владеет правилами разработки бизнес-планов профессиональной деятельности, алгоритмом разработки бизнес-идей

определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности оформлять бизнес-план -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Рабочая программа дисциплины
« ОП.13 СПОСОБЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 СПОСОБЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Способы поиска работы и трудоустройства»: получение обучающимися умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Дисциплина «Способы поиска работы и трудоустройства» 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.09	- анализировать направленность личности - составлять алгоритм поиска работы; - выдерживать конкуренцию на рынке труда; - ориентироваться в структуре государственной службы занятости; - оформлять документы для трудоустройства; - проходить собеседования; - использовать эффективные методы и приемы самопрезентации - заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли; - планировать и реализовывать профессиональную карьеру	- сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения; - психологические свойства личности, структуру собственной направленности; - понятие «рынок труда», спрос и предложения на рынке труда; - факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы - способы получения информации о вакансиях; - условия обращения к посредническим организациям; - правила проведения собеседования; - типы и виды профессиональной деятельности; - правила и методы поиска работы; - права и обязанности молодых специалистов	-

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	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2*	
Всего	36	16

Примечание:

* - входят в число учебных занятий (из числа практических занятий)

2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Занятость населения		12/4пр.	
Тема 1.1. Рынок труда	Содержание учебного материала		ОК 01-06 ОК 09,
	Рынок труда в РФ Понятие Рынок труда. Спрос и предложение на труд. Законы рынка труда. Современное состояние рынка труда, его особенности. Распределение и востребованность выпускников вуза на рынке труда. Распределение и востребованность специальностей на рынке труда. Особенности регионального рынка труда. Молодежь на рынке труда.	2	
	Профессиональная деятельность Виды, типы, режимы профессиональной деятельности. Классификация профессий. Профессиональная направленность личности Профессиональная деятельность в государственном секторе и на негосударственных предприятиях. Индивидуальная трудовая и творческая деятельность. Характеристика профессий и специальностей с точки зрения гарантии трудоустройства. «Вечные» профессии и специальности (обслуживающие насущные потребности человека). «Сквозные» (распространенные) профессии и специальности. «Дефицитные» профессии и специальности. «Перспективные» профессии и специальности. «Свободные» профессии и специальности (для режима самозанятости)	2	
Тема 1.2 Государственное регулирование занятости	Содержание учебного материала		
	Государственная служба занятости населения. Понятие «занятость населения», виды занятости. Государственная программа занятости населения в РФ. Государственная программа «Содействие занятости	2	

	населения до 2030 года». Самозанятость. Индивидуальное предпринимательство. Мониторинг занятости		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Анализ рынка труда Хабаровского края. Исследование банка вакансий и требований работодателей на портале «Работа в России»	2	
Тема 1.3 Профессиональная карьера	Содержание учебного материала		
	Трудоустройство выпускников ПОУ Понятие «карьера», «профессиональная карьера». Типы и варианты карьерного продвижения. Модели построения карьеры. Фазы становления профессионала и этапы планирования и реализации карьеры. Мотивация карьеры. Формирование целей карьеры. Гибкие и профессиональные навыки и их роль в построении карьеры	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Планирование профессиональной карьеры. Составление схемы карьерограммы. Составление индивидуального карьерного плана выпускника.	2	
Раздел 2. Психологические основы профессиональной деятельности		14/8пр.	
Тема 2.1. Профессиональная пригодность	Содержание учебного материала		ОК 01-06 ОК 09,
	Деятельность человека и проф. деятельность. Профессиональная деятельность личности. Профессия и профессиограмма. Профессиональный стандарт 33.016 Специалист по моделированию и конструированию швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий по индивидуальным заказам.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Психологические основы профессиональной пригодности Понятие «профессиональная пригодность». Влияние психофизиологических особенностей человека на освоение профессии. Свойства нервной системы и профессиональная деятельность. Здоровье и профпригодность. Психодиагностическая работа с тестами профпригодности.	2	

Тема 2.2 Основы психической саморегуляции	Содержание учебного материала		
	Основы психической саморегуляции Понятие психической саморегуляции. Естественные способы саморегуляции. Способы самовоздействия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Самооценка стрессоустойчивости и способы устранения негативного влияния стресса.	2	
Тема 2.3 Стратегии поведения на рынке труда. Эффективная самопрезентация	Содержание учебного материала	6	
	Стратегия поведения на рынке труда Методы поиска работы. Современное резюме. Непосредственное обращение к работодателю. Использование посреднических фирм и организаций. Использование личных связей. Ярмарки вакансий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Составление резюме. Оформление сопроводительного письма. Портфолио выпускника	2	
	Практическое занятие: Межличностное взаимодействие при трудоустройстве. Самопрезентация Правила ведения личных и телефонных переговоров. Деловой этикет. Тренинг «Собеседование с работодателем»	2	
Раздел 3. Правовые основы трудоустройства		8/2пр./2 с.р.	
Тема 3.1. Нормативно-правовые акты в области трудового права	Содержание учебного материала		ОК 01-06 ОК 09,
	Правовые акты, регулирующие трудоустройство на территории Российской Федерации. Трудовой договор Нормативно-правовая база трудоустройства. Основные положения Трудового кодекса. Особенности приема на работу выпускников профессиональных образовательных организаций. Трудовой договор: стороны, виды, содержание. Гарантии и льготы молодым специалистам	2	
	Особенности трудового соглашения (гражданско-правового договора). Самозанятость. Понятие гражданско-правового договора, виды, стороны, содержание.		
	Плательщик профессионального налога (самозанятость): сферы деятельности, виды.		
	Самостоятельная работа: Оформление самозанятости. Способы регистрации плательщика профессионального налога.	2	

Тема 3.2 Порядок приема на работу	Содержание учебного материала		
	Оформление приема на работу Комплект документов при приеме на работу. Перечень документов при приеме на работу. Анкетирование соискателя. Порядок подписания трудового договора (соглашения). Приказ о приеме на работу. Фиксация трудового стажа: Трудовая книжка.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Составление автобиографии	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого: теоретическое обучение практические занятия самостоятельная работа всего		34	
		18	
		16	
		2	
		36	

1. 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. Багузова, Л. В. Навыки эффективного поиска работы : учебное пособие / Л. В. Багузова, Л. В. Волошин. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2024. - 72 с. - ISBN 978-5-7638-4140-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816543> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения; - психологические свойства личности, структуру собственной направленности; - понятие «рынок труда», спрос и предложения на рынке труда; - факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы - способы получения информации о вакансиях; - условия обращения к посредническим организациям; - правила проведения собеседования; - типы и виды профессиональной деятельности; - правила и методы поиска работы; - права и обязанности молодых специалистов Умеет: - анализировать направленность личности - составлять алгоритм поиска работы; - выдерживать конкуренцию на рынке труда; - ориентироваться в структуре государственной службы занятости; - оформлять документы для трудоустройства; - проходить собеседования; - использовать эффективные методы и приемы самопрезентации - заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли; - планировать и реализовывать профессиональную карьеру	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.	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ

Приложение 3
к ОПОП-П по *специальности*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет **410Б, 411, 413** «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.05, ОП.11, ОП.15
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	ОП.05, ОП.11, ОП.15
5	Принтер	Оборудован ие	Специализированное	Тип печати - лазерный, формат печати А4, скорость печати не менее 20 стр/мин	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 305 «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.01
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Шкаф вытяжной	Мебель	Специализированное	Лабораторный, для работы с летучими веществами. Представляет камеру закрытого типа с вытяжной вентиляцией.	
4	Шкаф-купе	Мебель	Основное	Встроенный	
5	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
6	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
7	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
8	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 401«Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОГСЭ.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Персональный компьютер в сборе с клавиатурой	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализирован ное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Принтер	Оборудова ние	Специализирован ное	Тип устройства -принтер Тип печати- лазерный Цветность -черно-белая Максимальный формат - A4. Размещение - настольный	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализирован ное		
8	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализирован ное		

Кабинет 404 «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Доска	ТС	Основное	маркерная	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		

Кабинет 403 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Образовательные комплексы: цифровая лаборатория по БЖ; мини-экспресс-лаборатории радиационно- химической разведки; дозиметр; газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей; средства защиты кожи и органов дыхания; измеритель электропроводности, кислотности и температуры; универсальная интерактивная система	ТС	Специализированное	Стандартные	
6	Стенды: ЗОЖ, Символы России, по охране труда, пулемет РПК-74	УМК	Основное		

Кабинет «*Экологических основ природопользования*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ЕН.02, ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Доска	ТС	Основное	Белая маркерная	
9	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		

Кабинет 305 «Технология кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.02, ОП.03, ПМ.01
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Доска	Оборудование	Основное	Белая маркерная	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 119 «Организации хранения и контроля запасов сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.02, ПМ.10, ПМ.12, ПМ.05
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Проектор	ТС	Специализированное	Потолочный, технология проекции 3LCD, разрешение не менее 1024x768, яркость 3300 лм	
6	Экран для проектора	ТС	Специализированное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	ПМ.02, ПМ.10, ПМ.12, ПМ.05
9	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
11	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		

Кабинет 118 «Организация обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.04, ОП.14, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	ОП.04, ОП.14, ПМ.09
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
6	Кофе машина, полуавтомат	ТС	Специализированное	Nuova Simonelli Appia II 3 GR S . Тип кофе- молотый Есть: экономайзер, кран для подачи горячей воды, два паровых крана из нержавеющей стали с системой PUSH&PULL. Предусматривает ручную дозацию кофе. Подключение к водо-проводу, Капучинатор.	
7	Кофемолка - электрическая	ТС	Специализированное	Автоматическая. LaCimbali, 220x442x620 мм, 300Вт, 220В. Производительность - 4,0 грамм/сек. Емкость бункера для зерна - 1,6 кг. Диаметр жерновов - 64 мм. С Bluetooth и BDS - системой контроля выдачи одинарной или двойной порции кофе.	
8	Стойка барная	Мебель	Специализированное	Длина 1200*4=4800, ширина контактной столешницы 450 (глубина 250) ширина	ОП.04, ОП.14, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				рабочей поверхности 600, высота 1250, высота рабочей зоны 1000	
9	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Стол складной на подстолье "Тамада" STARSTYLE СПТ157 1500х700х750; столешница ЛДСП -16 мм, подстолье - крашенный металло- каркас, высота 750 мм.	
10	Холодильный шкаф (+/+) двери-стекло	ТС	Специализированное	TEFCOLD BC 25 CP-I	
11	Ванна моечная	Оборудование	Основное	нержавеющая сталь, кран моечный Гор/хол	
12	Машина посудомоечная купольного типа	ТС	Специализированное	BOSH Silence Plus Series Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К производительность: 700 тар/час Габаритные размеры: 740х850х1490 мм Емкость моечного бака:30 л Емкость бойлера: 10 л Мощность: 10,5 кВт	ОП.04, ОП.14, ПМ.09
13	Льдогенератор	ТС	Специализированное	Carotti ice SRL	
14	Шкаф-стеллаж с посудой	Мебель	Специализированное	Встроенный. 6 полок под стеклом, 2 полки закрыты дверь ДСП	
15	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
16	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория 27 «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.01, ОП.06
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Шкаф вытяжной	Мебель	Специализированное	Лабораторный, для работы с летучими веществами. Представляет камеру закрытого типа с вытяжной вентиляцией.	
4	Шкаф-купе	Мебель	Основное	Встроенный	
5	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
6	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
7	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
8	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Лаборатория 118 «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
2	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Аудиосистема с пультом				
5	Стол производственный для кофемашины и кофемолки	Мебель	Специализированное	1400х700х850; нерж. сталь. С внутренней металлической полкой, глухой.	
6	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	"INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт"	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
7	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Размеры 732х546х305мм, для моделей ONE/PLUS GN1/1	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	UNOX XEVC-0511 - E1R 750x773x675mm;7,0кВт;380В;5 GN 1/1, панель MASTER.Touch ONE	
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Специализированное	CAS SW 5, Предел взвешивания, кг 5 Минимальная нагрузка, г 40 Цена поверочного деления, г 2 Время непрерывной работы от аккумулятора, часов от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 (t 20C) Число разрядов индикатора 5 Тип измерения Тензометрический	
10	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	"GASTROMIX В 5 М Объем дежи 5 л Механизм поднятия головы подъемная траверса Число скоростей 6. Напряжение 220 В Мощность 0.8 кВт Ширина 227 мм Глубина 368 мм Высота 350 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
11	Холодильный шкаф (+/+) двери-стекло	Оборудование	Специализированное	TEFCOLD BC 25 CP-I	
12	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	ICEMAKE ATT 10 Италия, 750x740x870 мм; Температурный режим заморозки -18 °C Производительность цикла заморозки 15 кг Объем 190 л Количество уровней 10	
13	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	Оборудование	Специализированное	Samsung MS23K3513AS Мощность печи 800 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирова нное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14	Фритюрница	Оборудование	Специализирова нное	Viatto IEF-4L-2 Объемом 4 литра.	
15	Слайсер	Оборудование	Специализирова нное	Модель AIRHOT SL 220А. Диаметр режущего лезвия 220 мм.	
16	Мясорубка	Оборудование	Специализирова нное	Мясорубка электрическая Bosch MFW36OOW, 80 кг/час, полный унгер, реверс	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
17	Блендер стационарный	Оборудование	Специализирова нное	Блендер стационарный STARFOOD BL- 020 Объем чаши 5л.	
18	Соковыжималка шнековая	Оборудование	Специализирова нное	BORK S611 Мощностью 200 Вт, шнекового типа. Материал корпуса: пластик	
19	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализирова нное	ARACH A VM 254 Настольная, камерная.	
20	Кофемолка	Оборудование	Специализирова нное	Кофемолка электрическая Bosch MKM 6003 Мощность 180 Вт Максимальная доза для помола 75 г	
21	Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат				
22	Льдогенератор кубиковый лед 40 кг/сут				
23	Машина посудомоечная купольного типа 700 тар/час				
24	Стеллаж 4х уровневый	Мебель	Специализирова нное	нержавеющая сталь, 4х уровневый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25	Стол подсобный	Мебель	Основное		
26	Стойка администратора	Мебель	Специализированное		
27	Стойка барная	Мебель			
28	Стол прямоугольный (банкетный, складной)	Мебель			
29	Стол квадратный 800/800	Мебель			
30	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК			
31	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК			

Лаборатория 117 «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.05, ПМ.08
2	Стол кондитерский СКЛ	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 1100х700х750 мм, со сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304	
3	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Polair CM107-S Исполнение двери – металлическая, глухая Внутренний объем – 700 литров	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стеллаж сборно-разборный	Оборудова ние	Основное	4-х уровневый 800*500*1800, нержавеющая сталь	
5	Стол с моечной ванной 1000х600х850	Оборудова ние	Основное	Длина, мм 1200 Ширина, мм 700 Высота, мм 850	
6	Плита индукционная	Оборудова ние	специализированное	INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт	
7	Весы порционные	Оборудова ние	специализированное	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С	
8	Печь конвекционная UNOX XEET- 04EU-ELDV	Оборудова ние	специализированное	00х811х502 мм 6,9кВт;380В; панель LED, 4 листа 600х400мм с пароувлажнением, 2 скорости вентилятора, подключение к воде Производственного типа	ПМ.05, ПМ.08
9	Тележка-шпилька	Оборудова ние	Основное	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600х400 мм, нержавеющая сталь	
10	Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05	Оборудова ние	специализированное	Италия, 750х740х870 мм; 1,424кВт; 220В; 5 габаритов 1/1, 600*400, 23/12 кг за цикл Производственного типа	
11	Миксер планетарный	Оборудова ние	специализированное	Starwind SPM7169 Turquoise Мощность: 1600 Вт Количество скоростей: 6 + импульсный режим Материал чаши: нержавеющая сталь Объем чаши: 5,5 л 220В	
12	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	Оборудова ние	специализированное	Samsung MS23K3513AS Объем 23 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Блендер ручной погружной	Оборудование	специализированное	Robot coupe mini mp190 combi 550x78x78mm; 0,25квт;220в;диам.78, длина 550мм, венчик производственного типа	ПМ.05, ПМ.08
14	Мясорубка	Оборудование	специализированное	BOSCH. электрическая Мощность1500 Вт Производительность1.7 кг/мин	
15	Расстоечный шкаф	Оборудование	специализированное	UNOX Напряжение — 220 В. Италия. Высота — 750 мм Длина — 800 мм Ширина-792мм	
16	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	
17	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное	демонстрационные учебно-наглядные пособия	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	ОП.7
2	Тренажеры силовые	Оборудование	Специализированный	Спортивный	ОП.7
3	Теннисные столы (4 шт)	Мебель	Специализированный	Стандартный. Дерево	ОП.7
4	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	ОП.7
5	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Встроенная, дерево	ОП.7
6	Щиты баскетбольные				ОП.7
7	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, дерево	ОП.7
8	Перекладина навесная	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина-металл, сетка	ОП.7

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
9	Брусья навесные	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
10	Сетка волейбольная	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
11	Комплект учебно-методической документации.	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
12	Мячи волейбольные. баскетбольные	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
13	Ноутбук	ТС	Специализированный	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	ОП.7
14	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное		ОП.7

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см	
2	Стулья	Мебель	Основное	Стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Стеллажи книжные открытые	Мебель	Основное	Стеллаж 1300х450х1800мм	
4	Рабочее место библиотекаря	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): 110х60х75 см Стул (ШхГхВ): 460*450*820 мм	
5	ПК в сборе (10 шт)	ТС	специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
6	Книжный фонд	УМК	специализированное	15678, из них 2775 единиц специализированной литературы	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				по направлению «Графический дизайнер»	

Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (20): стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Стеллажи под книги	Мебель	Специализированное	Стеллаж библиотечный двухсторонний. Габаритные размеры (Ширина х Глубина х Высота), мм: 900х520х1900	
3	Компьютер в сборе с монитором, клавиатурой и мышью	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	МФУ цветной	Оборудов ание	Специализированное	Лазерный цветной А4 Тип печати - цветная, технология печати - лазерная, формат печати А4, скорость печати не менее 20 стр/мин, наличие автоподатчика, наличие интерфейсов для подключения - Ethernet (RJ-45) и USB с функцией печати и сканирования	
5	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное	Библиотечный фонд	

Актный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла мягкие (Посадочные места – 250)	Мебель	Основное		
2	Акустическая система	ТС	специализированное	JBL, 300 Вт	
3	Акустическая система	ТС	специализированное	Саундкинг, 100 Вт	
4	Микрофоны	ТС	специализированное	SURE, 2 шт	
5	Микрофоны	ТС	специализированное	Синхайзер. 6 шт.	
6	Микшерный пульт	ТС	специализированное	Ямаха.	

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	Офисный пакет приложений (программное обеспечение предназначено для обработки электронной документации на ПК)	26	ОП.04, ОП.07, ОП.14, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,
2	Пакет ПО iikoServer для ресторанного бизнеса: лицензия на ПО iikoServer: сервер iiko в ресторане (единая система для управления продажами, складом, кухней, доставкой, персоналом, финансами, поставщиками, лояльностью гостей в режиме онлайн)	26	ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТИС)



СОГЛАСОВАНО

ООО «Комбинат школьного питания №2»

В.В. Кони́на

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ ККТИС

Г.А. Горбунова

2025г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(Очная форма обучения)

Комсомольск-на-Амуре
2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.08.2022 № 762.

Программа государственной итоговой аттестации специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
В.Н. Искандарова, заведующий кафедрой ОПиТ, преподаватель первой квалификационной категории краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».
О.В. Асылханова, И.В. Лаврентьева, мастера производственного обучения

Программа Государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обсуждена и утверждена Педагогическим советом колледжа протокол №7 от «17» апреля 2025 г.

Содержание

Пояснительная записка	4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
1.1 Область применения программы ГИА	6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации	9
1.3 Объем времени на подготовку и проведение ГИА	10
1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации	11
2 Организация подготовки, написания и защиты дипломной работы (проекта)	11
2.1 Требования к дипломной работе (проекту)	11
2.2 Руководство дипломным работой (проектом)	12
2.3 Структура и содержание дипломного проекта (работы)	12
2.4 Методика оценивания написания и защиты дипломного проекта (работы)	16
2.5 Процедура защиты дипломного работы (проекта)	17
3 Организация проведения демонстрационного экзамена	21
4 Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии	24
5 Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений	25
6 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	25
6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	25
6.2 Информационное обеспечение ГИА	28
Приложение № 1 Перечень примерных тем дипломных проектов (работ)	29
Приложение № 1 Критерии оценки выполнения и защиты дипломных работ	30
Приложение № 3 Протокол заседания ГЭК	33
Приложение № 4 Протокол перевода баллов в оценки	36
Приложение № 5 Оценочные материалы демонстрационного экзамена	37
Приложение № 6 Лист ознакомления с программой ГИА	39

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 19.01.2023 № 37.
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Уставом КГБ ПОУ ККТИС;
- Локальных актов колледжа.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- форма и вид государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) позволяет решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на высокий конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика дипломных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к дипломному проекту по специальности доводятся до выпускников в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся знакомятся с содержанием, методикой выполнения дипломного проекта и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения» и утверждается приказом колледжа после её обсуждения на педагогическом совете при непосредственном участии работодателей, председателей ГЭК.

1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения видов профессиональной деятельности (далее – ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы,

	дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Освоение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ПК 7.2. Приготовление, оформление, презентация и подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 8.1. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места

	ПК 8.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 8.3 Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК 8.4 Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию
Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	ПК 9.1 Осуществлять выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости
	ПК 9.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд локальной кухни

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также соответствие его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», требованиям работодателей. В то же время, ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе в области профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при реализации программы подготовки специалистов среднего звена установлена форма государственной итоговой аттестации: демонстрационный экзамен и дипломного проекта (работы).

При реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм государственной итоговой аттестации.

1.3 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего – 5 недель, в том числе:

выполнение и защита дипломной работы (проекта) – 3 недели,
демонстрационный экзамен – 2 недели.

1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – защита дипломной работы (проекта) и демонстрационный экзамен.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение дипломной работы, прохождение демонстрационного экзамена: с 26 января 2029 по 01 марта 2029.

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

2. Организация подготовки, написания и защиты дипломной работы (проекта)

2.1 Требования к дипломной работе (проекту)

Темы дипломных работ (проектов) должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем дипломных работ:

- разрабатывается преподавателями профессионального цикла в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях кафедры («Общественного питания и товароведения»;
- согласовывается с работодателями;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Темы утверждаются приказом колледжа. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы (проекта) из предложенного перечня тем (Приложение № 2). Выпускник имеет право предложить собственную тему дипломной работы (проекта), предварительно согласованную с работодателем.

Выбранная студентом тема согласуется с заместителями директора по учебной работе и утверждается приказом колледжа.

Тема дипломного проекта (работы) должна отражать актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с закрепленной темой и выдается не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Задание на дипломный проект (работу) рассматривается на заседании кафедры, подписывается руководителем дипломного проекта (работы) и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС разработанных заданий для дипломной работы, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании кафедры колледжа.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы) группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Для подготовки дипломного проекта (работы) студенту назначается

руководитель и консультанты.

2.2 Руководство дипломным проектом (работой)

Перечень и закрепление за студентами тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов по отдельным частям дипломного проекта (работы) (экономическая часть, графическая часть, исследовательская часть, экспериментальная часть, опытная часть и т.п.), осуществляется приказом колледжа.

В обязанности руководителя дипломного проекта (работы) входит:

- разработка задания на подготовку дипломного проекта (работы);
- разработка совместно с обучающимися плана написания дипломной работы (проекта);
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломного проекта (работы);
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы);
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения с руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва.

В обязанности консультанта дипломного проекта (работы) входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломного проекта (работы) и определяются колледжем самостоятельно.

2.3 Структура и содержание дипломного проекта (работы)

Разработка структуры дипломного проекта (работы) осуществляется с учетом

требований:

- ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 октября 2017 г. № 1494-ст);

- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 2.105-2019 «Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам» (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 апреля 2019 г. N 175-ст);

- Стандартом колледжа.

При выполнении и защите дипломной работы (проекта) выпускник в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по работе с технической документацией, выбирать технологические операции, параметры и режимы ведения процесса.

По структуре дипломный проект (работа) состоит из теоретической и практической части. Объем работы должен составлять не менее 30 листов формата А4.

Состав и структура дипломной работы (проекта) должна включать:

- титульный лист;
- бланк задания;
- отзыв;
- рецензия;
- содержание;
- введение;
- основная часть (теоретический, аналитический раздел, практический разделы;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Введение – вступительная часть выпускной квалификационной работы. Объём введения должен быть небольшим – 1,5-2 страницы. Введение к выпускной квалификационной работе в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект и предмет выпускной квалификационной работы.

При работе над основной частью важно наиболее ярко показать весь комплекс

знаний по специальности, раскрыть индивидуальные способности обучающегося в области гостеприимства.

Основная часть дипломной работы (проекта) должна состоять из практической и теоретической.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета дипломной работы (проекта). В ней содержится обзор используемых источников информации и нормативной базы по теме.

В практической части проводится анализ практического материала, полученного во время преддипломной практики, а также разрабатываются практические предложения и мероприятия по улучшению организации и контроля текущей деятельности работников различных служб (структурных подразделений) с учётом инновационных изменений.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной части должно соответствовать тематике дипломной работы.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1-2 страницы). Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию результатов. После заключения размещается список использованных источников и приложения, являющийся важной частью ВКР и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определённую последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20).

При выполнении дипломного проекта (работы) в форме опытных образцов изделий, продуктов и т.д., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества дипломного проекта (работы).

Введение и заключение являются обязательными разделами дипломного проекта (работы). Во введении осуществляется обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет дипломного проекта (работы), круг рассматриваемых проблем. Заключение дипломного проекта (работы) содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает

значимость полученных результатов. Заключение лежит в основе выступления обучающегося на защите.

После раздела «Введение» следует включить список сокращений, представляющий собой перечень использованных в работе аббревиатур и сокращений, с их полной расшифровкой (за исключением общепринятых) в алфавитном порядке.

Содержание дипломного проекта (работы) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Используемая в тексте терминология должна соответствовать общепринятой терминологии в научной и технической литературе. Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам. Единицы измерения, используемые в пояснительной записке должны соответствовать Международной системе измерений [СИ] и единицам, допускаемым к применению наравне с ними.

Дипломный проект (работа) пишется в стилистике научного текста, для которого характерна четкая логическая последовательность изложения, упорядоченная система связимежду частями высказываний, обеспечение точности, сжатости, однозначности терминов и понятий.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- 1) законы Российской Федерации
- 2) указы Президента Российской Федерации
- 3) постановления Правительства Российской Федерации
- 4) нормативные акты, инструкции;
- 5) иные официальные материалы (резолюции рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- 6) монографии, учебники, учебные пособия;
- 7) иностранная литература;
- 8) интернет-ресурсы.

Оформление текста дипломного проекта (работы) производится с учетом требований:

1) Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 2.105-2019 «Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам» (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 апреля 2019 г. N 175-ст);

2) ГОСТ 7.32-2017 Межгосударственный стандарт. «Система стандартов по

информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» (введен в действие Приказом Росстандарта от 24.10.2017 N 1494-ст).

Приложения могут состоять из копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

2.4 Методика оценивания написания и защиты дипломного проекта (работы)

Выполненный дипломный проект (работа) должен:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ информационных источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по производственной работе.

В отзыве руководителя дипломного проекта (работы) указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также соответствие основным критериям ее выполнения: актуальности темы, практической значимости и новизне дипломного проекта (работы), степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению, грамотность изложения материала, соответствие оформления работы предъявляемым требованиям. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломного проекта (работы) к защите.

Дипломные проекты (работы) подлежат обязательному рецензированию. Рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, компетентных в вопросах, связанных с тематикой дипломных проектов (работ).

Рецензенты дипломных проектов (работ) определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию на него (нее);
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы);
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения дипломного проекта (работы).

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты работы. Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

2.5 Процедура защиты дипломного работы (проекта)

В рамках подготовки к ГИА колледж имеет право проводить предварительную защиту дипломного проекта (работы), не ранее, чем за месяц до утвержденной даты ГИА.

Защита проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) с участием не менее двух третьих ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председателя на заседании ГЭК является решающим.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает доклад обучающегося (не более 7-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

К защите допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом (Положения об итоговой государственной аттестации выпускников), в соответствии с ФГОС СПО это уровень освоения компетенций по специальности.

На государственной итоговой аттестации выпускник представляет ГЭК портфолио индивидуальных образовательных достижений, свидетельствующий об оценках его квалификации. Портфолио достижений выпускника может включать

отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, выставок и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломного проекта (работы). На защиту дипломной работы (проекта) обучающемуся рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не более 25 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи дипломной работы (проекта). Основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов дипломного проекта (работы). Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить членам ГЭК достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. Презентация создается в соответствующей программе, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

При определении оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломного проекта (работы), глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями оценки (Приложение № 3). Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК (Приложение № 3).

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем и секретарем из числа членов ГЭК) и хранится в архиве колледжа.

Обучающемуся, не выполнившему дипломную работу (проект) или получившему оценку «неудовлетворительно» при его защите, выдается справка об обучении или периоде обучения установленного образца. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Обучающийся, не прошедший ГИА по неуважительной причине или получивший неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период ГИА, для ее прохождения по соответствующей образовательной программе СПО. Порядок прохождения повторной защиты дипломного проекта (работы) для обучающихся, не явившихся на защиту по уважительной причине (по медицинским показаниям или в

других исключительных случаях, документально подтвержденных) определяется колледжем самостоятельно на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО. Повторное прохождение ГИА для одного обучающегося назначается образовательной организацией не более двух раз.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3. Организация проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее – ДЭ)– оценка результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте.

Особенности демонстрационного экзамена:

- добровольность участия на основании заявления выпускника;
- оценка компетенций методом наблюдения за процессом выполнения задания в процессе работы;
- комплексная оценка.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- базовый уровень проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;
- профильный уровень проводится по решению колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Формат, порядок организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, регламентированы положением об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Центр проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) – аккредитованная площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

Экспертная группа демонстрационного экзамена – группа экспертов, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

Принципы проведения: открытость, публичность, доверительная атмосфера.

Этапы демонстрационного экзамена:

- проверка и настройка оборудования сертифицированными экспертами;
- инструктаж;

- экзамен;
- подведение итогов;
- оглашение результатов.

Документы для проведения демонстрационного экзамена:

- техническое описание заданий для ДЭ (описание объема работы, его формата и структуры, нормы времени, выбор оборудования и материалов);
- инфраструктурные листы (список материалов, оборудования и всех предметов, необходимых для экзамена);
- критерии оценки экзамена по отдельным компетенциям (профессиям);
- индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;
- шкалы приведения балловой системы к оценочной;
- протоколы ДЭ и ГИА;
- документация по охране труда и технике безопасности.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», размещенных в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ (Приложение № 5).

При проведении демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен. Экспертная группа во главе с главным экспертом, назначается приказом колледжа не позднее чем, за 3 (три) месяца до начала демонстрационного экзамена.

Количественный состав экспертов определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Колледж организует регистрацию всех заявленных участников и обеспечивает заполнение всеми участниками личных кабинетов на площадке формирования цифрового паспорта компетенций не позднее, чем

за 2 (два) месяца до начала демонстрационного экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Участники демонстрационного экзамена должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам демонстрационного экзамена предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. К выполнению экзаменационных заданий участники демонстрационного экзамена приступают после указания Главного эксперта.

Участник демонстрационного экзамена, нарушивший правила поведения на экзамене и/или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику демонстрационного экзамена, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник демонстрационного экзамена удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов экспертной группы.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Подписанный главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный членом государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол передается в ГЭК, копия - главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов (Приложение № 4).

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты государственной итоговой аттестации выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине.

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 колледжем 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.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального

образования.

4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». В состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена.

Количество экспертов и состав экспертной группы определяются колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Состав экспертной группы утверждается приказом колледжа.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений

В соответствии с п.7 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КГБ ПОУ ККТиС выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, или родитель (законный представитель) несовершеннолетнего выпускника имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, 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.

6. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении дипломной работы программа предполагает наличие кабинета для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- автоматизированное рабочее место для преподавателя-консультанта;
- автоматизированные рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по дипломным работам;
- график поэтапного выполнения дипломных работ;
- комплект методической документации.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Оборудование, необходимое для проведения демонстрационного экзамена :

№	Фактическое наименование
1	Пароконвектомат
2	Стол-подставка под пароконвектомат
3	Весы для молекулярной кухни
4	Весы настольные электронные (профессиональные)
5	Плита индукционная
6	Подставка под индукционную плиту
7	Планетарный миксер
8	Шкаф холодильный
9	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
10	Стол производственный
11	Стол производственный
12	Стеллаж 4-х уровневый
13	Мойка односекционная со столешницей
14	Смеситель водоразборный
15	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)
18	Термометр (щуп)
19	Шкаф шоковой заморозки
20	Микроволновая печь
21	Фритюрница
22	Слайсер
23	Мясорубка
24	Блендер стационарный
25	Соковыжималка
26	Настольная вакуумно-упаковочная машина
27	Кофемолка
28	Дегидратор
29	Кутер с подогревом (термомиксер)
30	Погружной термостат
31	Коптильный пистолет
32	Термометр инфракрасный (Пирометр)
33	Кулер для воды
34	Стол производственный
35	Электронный таймер
36	Компьютер в сборе (системный блок, монитор) или моноблок/ноутбук, клавиатура, мышь
37	МФУ/принтер
38	Проектор
39	Экран для проектора

Инструменты:

набор досок разделочных, пластиковых
Подставка для разделочных досок, металлическая
Горелка (карамелизатор) + баллон с газом
Гастроемкость из нержавеющей стали
Лопатка-палетка изогнутая
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
Шенуа (возможен вариант с сеткой)
Сито для протираания
Сито (для муки)
Ложка для мороженого
Шпатель кондитерский
Венчик
Шумовка металлическая
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Ложки столовые
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Лопатка-палетка изогнутая
щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Форма для выпечки тартов круг
Форма для выпечки тартов овал
Набор кондитерских форм (круг)
Миски нержавеющая сталь
щипцы универсальные
Ножницы для рыбы, птицы
Тарелка круглая белая плоская
Тарелка глубокая белая
Соусник
Корзина для мусора
Шпатель кондитерский
Банка для хранения жидкостей
Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)
Миска пластик
Мерный стакан
Кулинарная силиконовая лопатка
Лопатка деревянная
Кисточка силиконовая
Скалка
Силиконовый коврик термостойкий
Силиконовый коврик перфорированный
Силиконовая форма "кнели"
Силиконовая форма полусфера большая
Силиконовая форма полусфера большая
Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
Гастроемкость из нержавеющей стали

6.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации.
 2. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ.
 3. Федеральные законы и нормативные документы.
 4. Литература по специальности
 5. Периодические издания по специальности
- Для проведения демонстрационного экзамена
1. Комплект оценочных средств (КОД)
 2. Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ
 3. Лист регистрации
 4. Протокол о регистрации лиц, допущенных в ЦПДЭ, ознакомление их с требованиями ОТ и ТБ
 5. Протокол об ознакомлении участников с требованиями ОТ и БП
 6. Протокол распределения рабочих мест между участниками ДЭ
 7. Протокол распределения обязанностей между членами экспертной группы ДЭ
 8. Протокол об ознакомлении участников ДЭ с оценочными материалами и заданием
 9. Портфолио выпускника

Приложение № 2 Перечень примерных тем дипломных проектов (работ)

Перечень тем дипломных проектов (работ)

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы
1.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане
2.	Фирменные блюда ресторана (по материалам предприятия)
3.	Фирменные блюда кафе (в условиях предприятия)
4.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке
5.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни
6.	Организация приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни
7.	Расширение ассортимента бисквитных рулетов
8.	Организация процесса приготовления и технология приготовления национальных кондитерских изделий
9.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из запеченного мяса
10.	Совершенствование технологии приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы
11.	Разработка ассортимента, организация производства и технологического процесса приготовления, хлебобулочных изделий в мини – пекарне
12.	Разработка ассортимента, Организация процесса приготовления заливных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
13.	Разработка ассортимента, Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторане
14.	Разработка ассортимента, организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных
15.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации пюреобразных супов реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
16.	Расширение ассортимента холодных десертов
17.	Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подача блюд татарской национальной кухни для предприятий общественного питания
18.	Расширение ассортимента классических воздушных пирожных
19.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы подачи сложных блюд с доготовкой в присутствии гостя

Приложение № 3 Критерии оценки выполнения и защиты дипломных работ
Критерии оценки выполнения и защиты выпускной квалификационной
работы

Наименование критерия	Показатели оценки			
	Отлично «5»	Хорошо «4»	Удовлетворительно «3»	Неудовлетворительно «2»
Актуальность темы, постановка целей и задач	Актуальность темы обоснована. Сформулированы цель, задачи проектирования. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. Содержание позволяет полно раскрыть тему работы. В каждом разделе присутствует обоснование конкретного принятого решения.	Актуальность собственной темы недостаточно конкретизирована. Сформулированы цель, задачи проектирования, но проблема не выявлена и не аргументирована. Содержание связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Актуальность либо вообще не обоснована, либо сформулирована в самых общих чертах. Не четко сформулированы цель, задачи проектирования. Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые подразделы работы имеют общий характер и не связаны с целью и задачами работы.	Актуальность не обосновывается. Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с темой). Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.
Грамотность технической документации	Профессионально выполнена техническая документация для бизнес-проектов в полном объеме.	Профессионально выполнена техническая документация	Техника выполнения проектной документации не достаточно профессиональна.	Техника выполнения проектной документации не профессиональна.
Самостоятельность в работе	После каждого этапа работы автор делает самостоятельные выводы. Четко, обоснованно и компетентно выражает свое мнение по	После каждого этапа работы автор делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Студент недостаточно хорошо ориентируется в	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет.

	поводу основных аспектов содержания работы. Достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе.	содержанием раздела. Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Ориентируется в терминологии, используемой в работе, но иногда недостаточно компетентен.	тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты.
Литература	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Использована современная нормативно-техническая документация. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников.	Изучено более десяти источников. Использована современная нормативно-техническая документация. Студент ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых материалов.	Изучено менее десяти источников. Использована устаревшая нормативно-техническая документация. Студент слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых материалов.	Изучено менее 5 источников. Студент совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг.
Оформление работы	Соблюдены все правила оформления работы в соответствии с требованиями ЕСКД.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям ЕСКД.	Много нарушений правил оформления и низкая культура профессиональной речи (изложения текста).

Соблюдение сроков и графика выполнения ВКР	Работа сдана с соблюдением графика или выполнена досрочно.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2 дня)	Работа сдана с опозданием (более 2-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки). График выполнения постоянно нарушался.
Защита работы	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.). Практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабое ориентирование в тех понятиях, терминах, которые использованы в работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко. Практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Студент совсем не ориентируется в содержании. Текст доклада и компьютерная презентация отсутствуют. Студент демонстрирует неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии. Практическая часть ВКР не выполнена.

Приложение № 3 Протокол заседания ГЭК

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ И КОМИССИИ

«__» _____ 20__ г.

№ _____

Государственная итоговая аттестация по специальности _____
Для группы _____ проводится в форме защиты дипломной работы (дипломная работа/дипломный проект) с включением демонстрационного экзамена (КОД № _____ для демонстрационного экзамена по специальности _____)

Защита выпускной квалификационной работы

Состав комиссии:

Председатель _____

Заместитель председателя _____

Секретарь _____

Главный эксперт демонстрационного экзамена (КОД _____ для демонстрационного экзамена по специальности _____) _____.

Члены комиссии _____

1. В государственную экзаменационную комиссию предоставлен протокол перевода баллов в оценки по результатам проведения демонстрационного экзамена (КОД № _____ для демонстрационного экзамена по специальности _____)
Студент _____

Сдал демонстрационный экзамен (КОД № _____ для демонстрационного экзамена по специальности _____) на оценку _____

2. Слушали:

1. Защиту выпускной квалификационной работы _____

Фамилия

Имя

Отчество

на тему: _____

2. Отзыв руководителя: _____

Заключение рецензента: _____

3. При защите заданы следующие вопросы: _____

Постановили:

1. Признать выполнение и защиту выпускной квалификационной работы с оценкой _____(_____)

Председатель:

Заместитель председателя:

Секретарь:

Члены комиссии:

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ

«___» _____ 2024г.

№ _____

ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

по специальности _____

код

наименование специальности

Группа № _____

Состав комиссии:

Председатель

Заместитель председателя

Секретарь

Члены комиссии

Обсуждали:

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по программе базовой подготовки выпускника.

Количество студентов в группе - _____ чел.

К государственной итоговой аттестации допущены - _____ чел.

Фамилия, имя, отчество	Оценка за демонстрационный экзамен	Выполнение и защита ВКР	Оценка портфолио	Заключение ГЭК (освоил/не освоил)

Постановили:

1.Присвоить вышеуказанным выпускникам квалификацию: _____

2.Выдать дипломы государственного образца базового уровня подготовки, в том числе, _____ диплом (а) «с отличием»:

_____ (ФИО студентов).

Председатель:

Заместитель председателя:

Секретарь:

Члены комиссии:

Приложение № 4 Протокол перевода баллов в оценки
Протокол № _____
Перевода баллов в оценки по результатам
проведения демонстрационного экзамена

КОД №

(КОД и наименование компетенции)

Специальность/профессия (код и наименование): _____

Группа: _____

Дата: « _____ » _____ 20 _____ г.

Комиссия в составе:

Председатель

Заместитель председателя

Секретарь

Члены комиссии

Рассмотрев результаты демонстрационного экзамена в соответствии с «Положением о демонстрационном экзамене по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденном приказом №300а КГБ ПОУ ККТИС от 23.12.2022» и оценочными материалами для демонстрационного экзамена, экспертная комиссия постановила:

утвердить обучающимся результаты прохождения демонстрационного экзамена (КОД _____ для демонстрационного экзамена по компетенции _____) согласно таблице

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Количество набранных баллов	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	Экзаменационная оценка

Председатель

(подпись)

(Ф.И.О.)

Заместитель председателя

Члены комиссии

(подпись)

(Ф.И.О.)

« _____ » _____ 2024г.

Приложение № 5 Оценочные материалы демонстрационного экзамена
КОД 43.02.15

Приложение № 6 Лист ознакомления с программой ГИА
Лист ознакомления

**с программой государственной итоговой аттестации выпускников по
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

С Программой Государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ознакомлен

№ п/п	ФИО	Подпись
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		

Дата «__» _____ 20__ г.

Зам. директора по учебной работе _____ /О.В. Гринева

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

2025 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — 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.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

— **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Программа направлена на приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе, а также решение проблем гармоничного вхождения обучающихся колледжа в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми и органичной адаптации в профессиональном коллективе.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Комсомольска-на-Амуре и Хабаровского края
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растёт, прославляя свою специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
– 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 специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, 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

- соблюдающий этические нормы и правила культуры обслуживания при общении с клиентами во время выполнения профессиональных обязанностей
- понимающий свои профессиональные позиции, пути достижения и профессиональные перспективы
- осознающий необходимость своего профессионального развития
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
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
– выражающий готовность к самореализации в профессиональном плане
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Модуль «Образовательная деятельность»

максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям
подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
проектирование и реализация воспитательных целей в дисциплинах общего и профессионального модулей
включение преподавателями в рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий
выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности

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 специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
организация социально-значимых мероприятий, дающих возможности для самореализации обучающихся, 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 специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности
проведение родительских собраний 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 специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
организация психолого-педагогической поддержки обучающихся «групп риска»
поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), с приглашением представителя организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны
реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
проведение практико-ориентированных мероприятий
участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного)

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**3.1. Кадровое обеспечение**

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Положение о Совете профилактики КГБ ПОУ "Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса"
Положение о деятельности куратора КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в КГБ ПОУ ККТиС

Положение о совете обучающихся КГБ ПОУ "Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса"
Положение о поощрении обучающихся за успехи в учебной, физкультурной, спортивной, общественной, научной, научно-технической, творческой, экспериментальной и инновационной деятельности в КГБ ПОУ ККТиС
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества
Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами
договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии /специальности
успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

Эффективность реализации Рабочей программы воспитания определяется уровнем овладения обучающимися общими компетенциями, и уровнем достижения личностных результатов

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
Сентябрь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Кинолекторий «Лифт в будущее: мотивация карьерного развития» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2. Кураторство				
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1 курс, 1411	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы; социальный педагог.
3.	Мероприятие «Война против беззащитных» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом).	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Куратор группы.

		1431, 1441		
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический классный час.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
2.	Мероприятия ко Дню окончания второй мировой войны.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Преподаватель истории, руководитель музея, библиотекарь, куратор группы.
3.	Осенняя легкоатлетическая эстафета.	1 курс, 1411	по плану	Руководитель физ. воспитания.
4.	Информационные встречи «Мой выбор - здоровье» для обучающихся, проживающих в общежитии.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Воспитатель общежития, социальный педагог.
5.	Фото-кросс «Я студент ККТиС».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы группы, педагоги доп. образования.

6.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки «Мы помним-мы гордимся» в музее колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель музея.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Родительское собрание «Адаптация к учебно-воспитательному процессу. Профилактика девиантного поведения».	1 курс, 1411	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп.
2.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Социальные педагог, кураторы групп
7. Самоуправление				
1.	Заседание студенческого совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель волонтерского движения
2.	Организация и проведение мероприятий и волонтерских акций к социально-значимым датам, а также оказание помощи в организации мероприятий в рамках плана воспитательной работы колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель студенческого и волонтерского движения

3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
8. Профилактика и безопасность				
1	Акция «Скажи террору «нет», посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель волонтерского отряда, актив колледжа, педагоги доп. образования.
2.	Информационные встречи с врачом наркологом КГБУЗ «Наркологический диспансер г. Комсомольска-на-Амуре».	3 курс, 1431	в течение месяца	Социальный педагог.
3.	Уроки правовой грамотности.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог.
4.	Совет профилактики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Информационная встреча «Моя будущая карьера» с социальными партнерами колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Зам. директора по УПР.

		1431, 1441		
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Информационная встреча «Выбор профессии – выбор будущего».	1 курс, 1411	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
2.	Онлайн-лекция «Со знанием дела: «Красный октябрь» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
Октябрь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2. Кураторство				
1.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на различных видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Кураторский час «Хабаровский край – территория развития».	1-4 курс, 1411,	в течение месяца	Куратор группы.

		1421, 1431, 1441		
4.	Интеллектуальная викторина «Дальневосточная кухня».	2-4 курс, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
3. Наставничество				
1.	Встреча с ветеранами труда «Однажды мною выбрана дорога».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Советник директора по воспитанию; руководитель музея.
2.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Мероприятия, приуроченные к образованию системы профессионально-технического образования.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
2.	Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.

3.	Мероприятия, посвященные Дню образования Хабаровского края.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР; педагоги доп. образования.
4.	Торжественное мероприятие «Посвящение в студенты».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР; педагоги доп. образования.
5.	Товарищеские встречи по отдельным видам спорта	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
6.	Участие в городских, краевых, Всероссийских спортивных мероприятиях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель физ. воспитания.
7.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «Край мой родной!».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Руководитель музея.

2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «История Хабаровского края».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
2.	Мониторинг социального самочувствия обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
7. Самоуправление				
1.	Заседание студенческого совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель волонтерского движения
2.	Организация и проведение мероприятий и волонтерских акций к социально-значимым датам, а также оказание помощи в организации мероприятий в рамках плана воспитательной работы колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель студенческого и волонтерского движения
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения

4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
8. Профилактика и безопасность				
1.	Акция «За безопасность дорожного движения».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
2.	Тематическая информационная встреча «Административная и уголовная ответственность».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Социальный педагог.
3.	Внутриколледжная акция «Неделя ЗОЖ».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
4.	Совет профилактики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог.
5.	Информационная встреча с волонтерами-медиками «Правильное питание – основа здорового образа жизни».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				

1.	Экскурсии на предприятия социальных партнеров колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Участие в чемпионатах, конкурсах, фестивалях профессионального мастерства.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Заместитель директора по УПР и ВР.
2.	Информационные встречи с представителями Российских студенческих отрядов г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Информационные встречи с представителями пункта отбора на военную службу по контракту.	3-4 курс, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватель ОБЖ.
4.	Участие в городских, краевых, Всероссийских конкурсах по бизнес-ориентированию.	2-4 курс, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель кружка «ФИНГРАМ».
Ноябрь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.

2. Кураторство				
1.	Актуализация таблиц данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Цикл тренинговых занятий «Я в безопасности».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение выставки «У самовара» Краеведческого музея г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.

4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Уроки мужества «Помним. Гордимся».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель музея.
2.	Конкурс талантов «STAR-шоу».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
3.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «История колледжа».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «О книга, ты весь мир».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.

		1431, 1441		
2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы и социальные педагоги.
7. Самоуправление				
1.	Заседание студенческого совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель волонтёрского движения
2.	Организация и проведение мероприятий и волонтёрских акций к социально-значимым датам, а также оказание помощи в организации мероприятий в рамках плана воспитательной работы колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель студенческого и волонтёрского движения.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтёрского движения
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтёрского движения
8. Профилактика и безопасность				
1.	Круглый стол «Мои права, моя ответственность» в рамках недели правовой помощи детям.	1-4 курс, 1411, 1421,	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы,

		1431, 1441		педагоги доп. образования.
2.	Информационная встреча амурской епархией, прокуратуры, учреждений социальной защиты населения.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог.
3.	Совет профилактики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог.
4.	Мероприятия к Международному дню отказа от курения.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Мероприятия, посвященные Международному дню качества с выступлениями партнеров и работодателей колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР, кураторы групп.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Участие в чемпионатах, конкурсах, фестивалях профессионального мастерства.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Заместитель директора по УПР и ВР.
2.	Информационные встречи с представителями пункта отбора на военную службу по контракту.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Преподаватель ОБЖ.

		1431, 1441		
3.	День открытых дверей для учащихся школ города.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Заместитель директора по УПР и ВР.
4.	Неделя финансовой грамотности.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель кружка «ФИНГРАМ».
Декабрь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственн ого обучения.
2.	Бизнес-интенсив «В деле!» в рамках проекта «Знание»	3-4 курс, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственн ого обучения.
2. Кураторство				
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Куратор группы.

		1431, 1441		
3.	Интеллектуальная игра «Конституция РФ».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Кураторы групп.
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Мероприятия ко Всероссийскому дню добровольчества.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
2.	Мероприятия ко Дню Героев Отечества.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
3.	Кинолекторий «Под Знаком Конституции. Правовой путь России» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421,	по плану	Педагоги доп. образования.

		1431, 1441		
4.	Участие в городских, краевых, Всероссийских спортивных мероприятиях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
5.	Мероприятия, посвященные празднованию Нового года.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
6.	Конкурс «Пусть праздник всем подарит чудо».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
7.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «История КГБ ПОУ ККТиС».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Конституция РФ».	1-4 курс, 1411, 1421,	В течение месяца	Библиотекарь.

		1431, 1441		
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция для животных «Можем помочь».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Педагог- организатор.

		1431, 1441		
8. Профилактика и безопасность				
1.	Киноекторий «Последние научные достижения, как способы защиты от ВИЧ» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагоги доп. образования.
2.	Мероприятия к международному дню борьбы с коррупцией.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
3.	Информационные встречи с представителями органов системы безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Круглый стол «Специфика профессии, востребованность на рынке труда».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
2.	Участие работодателей в качестве членов жюри в конкурсах профессионального мастерства.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Фотоконкурс «Удивительный мир профессий».	1-4 курс,	в течение	Зам. директора по ВР, кураторы

		1411, 1421, 1431, 1441	месяца	групп, педагоги доп. образования.
2.	Организация и проведение бизнес-встреч, направленных на формирование предпринимательского мышления.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
Январь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственн ого обучения.
2.	Кураторский час «Профессиональная этика и культура общения».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
2. Кураторство				
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Куратор группы.

3.	Кураторский час «История российского студенчества».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение Драматического театра г. Комсомольска-на-Амуре, в рамках реализации проекта «Пушкинская карта».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.

3. Наставничество

1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.

4. Основные воспитательные мероприятия

1.	День российского студенчества —праздничная программа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Директорский час, посвященный дню российского студенчества.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.

3.	Участие в городских, краевых и Всероссийских конкурсах и мероприятиях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4.	Мероприятие ко Дню заповедников и национальных парков совместно с Комсомольским заповедником	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
5.	Мероприятия ко Дню воинской славы России.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
6.	Кинолекторий «Героическая блокада: история и факты» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
7.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
8.	Кинолекторий «Путешествия по заповедникам России» в рамках проекта «Знание».	1-2 курс, 1411, 1421	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «Блокадный Ленинград».	1-4 курс, 1411,	В течение месяца	Руководитель музея.

		1421, 1431, 1441		
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы; социальные педагоги.
2.	Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на различных видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы; социальные педагоги; педагог-психолог.
3.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция для животных «Помоги другу».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.

3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.

8. Профилактика и безопасность

1.	Информационная встреча «Молодежь против терроризма» с представителем амурской епархии.	1-2 курс, 1411, 1421	в течение месяца	Социальный педагог.
2.	Спартакиада для обучающихся «В здоровом теле...».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
3.	Информационные встречи, круглые столы со специалистами системы здравоохранения на тему сохранения здоровья и пропаганды ЗОЖ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директор по ВР.
4.	Совет обучающихся колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.

9. Социальное партнёрство и участие работодателей

1.	Экскурсии на предприятия социальных партнеров колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Кинолекторий с Мариной Наумовой «Тренды в ресторанном бизнесе» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Онлайн-лекция на тему «Руководитель в малом бизнесе» от Российского общества «Знание» и Молодёжных акселераторов Сбера.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
Февраль				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Городские, краевые, Всероссийские мероприятия по социальному и бизнес проектированию, повышению финансовой грамотности.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2. Кураторство				
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 1411,	в течение	Куратор группы.

		1421, 1431, 1441	месяца	
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Кураторский час «Герои России».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение музея изобразительных искусств г. Комсомольска-на-Амуре, в рамках реализации проекта «Пушкинская карта».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, Куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Торжественное мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества.	1-4 курс, 1411,	по плану	Зам. директора по ВР, Куратор группы,

		1421, 1431, 1441		педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Интеллектуальная викторина к Международному Дню родного языка.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
3.	Станционная игра «ЭКОлогия», посвященная Всемирному дню водно-болотных угодий.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Педагоги доп. образования, кураторы группы.
4.	Товарищеские встречи по отдельным видам спорта.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель физ. воспитания.
5.	Мероприятия, посвящённые дню вывода Советских войск из Афганистана и Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
6.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «Защитники Отечества».	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Руководитель музея.

		1431, 1441		
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Герои в произведениях отечественных писателей».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Работа с родителями обучающихся, имеющих академическую задолженность.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция для животных «Помоги другу».	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Педагог- организатор.

		1431, 1441		
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
5.	Кинолекторий с Анастасией Маренцовой «Не быть безучастным: путь волонтера» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Педагог- организатор.
8. Профилактика и безопасность				
1.	Кураторские часы «Ргожизнь».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
2.	Мероприятия, посвященные Международному дню борьбы с раковыми заболеваниями.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
3.	Информационная встреча «Здоровый рацион – основа здорового образа жизни».	1-4 курс, 1411, 1421,	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.

		1431, 1441		
4.	Информационные встречи «Противодействие коррупции в современном мире» с представителями органов системы безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Информационная встреча «Моя будущая карьера» с социальными партнерами колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
2.	Кинолекторий «Современное социальное предпринимательство» с директором «Центра социального предпринимательства и социальных инноваций» НИУ ВШЭ Александрой Московской.	3-4 курс, 1431, 1441	по плану	Педагог-организатор.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Уроки финансовой грамотности.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Кинолекторий со Светланой Котеняткиной «Секреты привлечения клиентов: роль сервис-дизайна и дизайн-мышления» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Информационные встречи с представителями Российских студенческих отрядов г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Педагог-организатор.

		1431, 1441		
Март				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственн ого обучения.
2.	Кинолекторий с Дмитрием Романовым «Российский ресторанный бизнес: Новые практики» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2. Кураторство				
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Кураторский час «Великие женщины – Великой страны».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.

4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение музея изобразительных искусств г. Комсомольска-на-Амуре, в рамках реализации проекта «Пушкинская карта».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.

3. Наставничество

1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Кинолекторий на тему «Волонтерство и наставничество: открытый урок и вдохновляющие истории» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.

4. Основные воспитательные мероприятия

1.	Праздничное мероприятие «Для Вас милые дамы», посвященное празднованию Международного женского дня.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Информационная встреча «Театр в мировой истории», посвященная Всемирному дню театра.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.

3.	Участие в городских, краевых и Всероссийских конкурсах и мероприятиях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4.	Кинолекторий с Еленой Истягиной-Елисеевой «Здоровый человек — здоровое общество. Как здоровый образ жизни сделать нормой для современного человека» в рамках проекта «Знание»	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
5.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.

5. Организация предметно-пространственной среды

1.	Организация выставки в музее колледжа «Исследователи Хабаровского края».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Дальний Восток».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Библиотекарь.

6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)

1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы, социальные педагоги.

2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Экологическая акция «Сохраним планету вместе».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
8. Профилактика и безопасность				
1.	Антинаркотическая акция «Сообщи, где торгуют смертью».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог, педагог-организатор.

2.	Информационная встреча «Мы выбираем ЗОЖ» с волонтерами-медиками.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог, педагог-организатор.
3.	Инструктажи по технике безопасности и угрозе террористического акта.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Круглый стол «Права потребителя» к Всемирному дню защиты прав потребителей с участием социальных партнеров.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Экскурсии на предприятия города Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
2.	Киноекторий с Кириллом Варламовым «Предпринимательство, стартапы и уроки успеха в интернет-инициативах» в рамках проекта «Знание. Карьера»	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Педагог-организатор.
3.	Городские, краевые, Всероссийские мероприятия по социальному и бизнес проектированию, повышению финансовой грамотности.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.

Апрель				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в краевой научно-практической конференции «Наука. Творчество. Инновации. Практика».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Цикл мероприятий в рамках Всероссийской недели охраны труда.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2. Кураторство				
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
3.	Кураторский час «День здоровья».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	7 апреля	Куратор группы и социальные педагоги.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.

		1431, 1441		
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Участие в городских, краевых, всероссийских мероприятиях патриотической направленности.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
2.	Участие в отчетном концерте «Содружество талантов».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР.
3.	Интеллектуальная викторина «Первые» посвященная Дню космонавтики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР.
4.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Зам. директора по ВР, педагог-организатор.
5.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 1411, 1421,	по плану	Советник директора по воспитанию.

		1431, 1441		
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «Первые в космосе».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Здоровая молодежь – здоровое будущее».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Заседание Совета родителей.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтёрского движения.

2.	Акция «Чистая территория», посвященная Международному дню земли.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.

8. Профилактика и безопасность

1.	Информационная встреча «Скажи, нет коррупции» с сотрудником УМВД России г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог.
2.	Информационные встречи с представителем Женской консультации № 1 «Здоровый образ жизни – это», приуроченной ко Всемирному дню здоровья.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Педагог-организатор.

9. Социальное партнёрство и участие работодателей

1.	Участие в краевом гражданском форуме «Главное – люди».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Заместитель директора в ВР.

2.	«Батл профессий» с участием работодателей.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.

10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство

1.	Профориентационное мероприятие «День открытых дверей» для обучающихся школ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
2.	Информационные встречи «Производственная практика» с психологом колледжа.	4 курс, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
3.	Лекторий «Тренды в ресторанном бизнесе» с Алексеем Буровым, сооснователем ресторанов Dreamteam & CEO, Марком Лапиным, основателем и идеологом ресторанов Grecco, Mio, Mercado и совладельцем знака качества Ginza Project; Мариной Наумовой, сооснователь и шеф-повар «Маруся&Со». В рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Мастер производственного обучения.

Май

1. Образовательная деятельность

1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.

2. Кураторство

1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Куратор групп.

		1431, 1441		
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор групп.
3.	Кураторские часы «День Великой Победы».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор групп.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор групп.
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Организация совместной деятельности наставника и наставляемого в рамках производственной практики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Участие в шествии, посвященном празднику весны и труда.	1-4 курс, 1411, 1421,	9 мая	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп.

		1431, 1441		образования, преподаватели.
2.	Мероприятия ко Дню славянской культуры и письменности.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
3.	Участие в городских, краевых, Всероссийских спортивных мероприятиях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
4.	Участие во Всероссийском конкурсе «Твой ход».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
5.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
6.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «9 мая – День Великой Победы».	1-4 курс, 1411, 1421,	В течение месяца	Руководитель музея.

		1431, 1441		
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Хабаровский край в годы Великой Отечественной войны».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
2.	Родительское собрание «Итоги учебного года. Летняя занятость. Трудоустройство».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция «Можем помочь».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-2 курс,	в течение месяца	Педагог- организатор.

		1411, 1421		
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог- организатор.
8. Профилактика и безопасность				
1.	Патриотическая декада, посвященная Дню Победы.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Советник директора по воспитанию.
2.	Акция «Дыши свободно» к Всемирному дню без табака.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, руководители волонтерских отрядов.
3.	Информационные встречи с волонтерами-медиками «Здоровый образ жизни – это».	1-2 курс, 1411, 1421	в течение месяца	Педагог- организатор.
4.	Цикл мероприятий «Семья – это целый мир» приуроченный к Международному дню семьи.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, педагог- организатор.
5.	Информационная встреча «Международный день детских телефонов доверия».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Социальный педагог, педагог- психолог.
6.	Мероприятие к Международному дню Музеев.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Руководитель музея.

		1431, 1441		
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Информационная встреча «От идеи до воплощения» с социальными партнерами колледжа и работодателями.	3-4 курс, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
2.	Круглый стол «Летняя занятость. Трудоустройство».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Производственная практика на предприятиях города.	3-4 курс, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
2.	Единый урок парламентаризма.	1-2 курс, 1411, 1421	по плану	Зам. директора по УПР.
Июнь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2. Кураторство				
1.	Актуализация таблиц данных обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421,	в течение месяца	Куратор группы.

		1431, 1441		
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	В течение месяца	Куратор группы.
3.	Интеллектуальная викторина «День России».	1-2 курс, 1411, 1421	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-3 курс, 1411, 1421, 1431	в течение месяца	Куратор группы.

3. Наставничество

1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Организация совместной деятельности наставника и наставляемого в рамках производственной практики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.

4. Основные воспитательные мероприятия

1.	Торжественный концерт в рамках празднования Дня России и дня рождения города Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования.

2.	Мероприятия, посвященные Дню Российской молодежи.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования.
3.	Мероприятия в рамках Всемирного дня окружающей среды.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагоги доп. образования
4.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
5.	Участие во Всероссийском конкурсе «Твой ход».	3-4 курс, 1431, 1441	по плану	Педагог-организатор.
	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в библиотеке колледжа «Город Комсомольск-на-Амуре – Город трудовой доблести».	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Библиотекарь.
2.	Организация и проведение выставки в музее колледжа «12 июня – День России».	1-4 курс, 1411,	в течение месяца	Руководитель музея.

		1421, 1431, 1441		
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Куратор группы.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Добровольческая акция ко Дню памяти и скорби.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.

4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Педагог-организатор.
8. Профилактика и безопасность				
1.	Мероприятия в рамках дня борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Социальный педагог.
2.	Информационные встречи «Коррупция, ответственность» с представителем ФКУ УИИ УФСИН России по Хабаровскому краю.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Социальный педагог.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Круглый стол «Создай свой бизнес» с участием социальных партнеров колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
2.	Организация обмена опытом в формате открытого диалога между успешными предпринимателями и обучающимися колледжа.	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Детский профориентационный праздник «ККТИС-парк».	1-3 курс, 1411,	1 июня	Зам. директора по УПР, преподаватели, педагоги

		1421, 1431,		дополнительног о образования.
2.	Производственная практика на предприятиях города.	2-4 курс, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.