Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 0fa46f72d2fc5ac74bc3f6179e9e240
Владелец: Сизоненко Оксана Леонидовна
Должность: начальник отдела документационного обеспечения и архива
Действителен с: 20.11.2024 по: 13.02.2026

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 № 13 от 28.08.2024 г.

Утверждено Приказом КГА ПОУ ХТК приказ № 49/0 от 29.08.2024г.

_____ /Л.В. Менякова/

Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Интур-Хабаровск», директор

_____ /О.Ю. Полынцев/

2024 год

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 № 1565, зарегистрированным в Минюсте России 20.12.2016 № 44828 (далее – 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.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Туризм и гостеприимство»

Протокол № 9 от 28.08.2024 г.
Председатель ПЦК
_____ И.Т. Федосова

Организация-разработчик:

КГА ПОУ ХТК

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

АО «Интур-Хабаровск»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4

1.2. Нормативные документы 4

1.3. Перечень сокращений 5

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы.....

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....

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.....

4.1. Общие компетенции 11

4.2. Профессиональные компетенции 14

4.3. Матрица компетенций выпускника 59

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....

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) 81

5.4. Календарный учебный график 106

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 108

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 108

5.7. Практическая подготовка 108

5.8. Государственная итоговая аттестация 109

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....**109**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 109

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 110

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 110

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 111

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 СПО) учетом примерной образовательной программы «Профессионалитет» (далее- ПОП-П) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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 разработана с учетом отраслевого подхода и запросов конкретных работодателей.

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 с учетом получаемой специальности.

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.

Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Примерная образовательная программа «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер».

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (КГА ПОУ ХТК);

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

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГА ПОУ ХТК;

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 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 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	**4428**	**2682**
общий гуманитарный и социально-	*432*	*348*

экономический цикл		
математический и общий естественнонаучный цикл	180	62
общепрофессиональный цикл	*648*	*222*
профессиональный цикл	*1692*	*1252*
в т.ч. практика: - учебная - производственная	864 *- 252* *- 612*	864 *- 252* *- 612*
Вариативная часть образовательной программы	**1296**	***1032***
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	686	*534*
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	*62*	*16*
МДК.06.02ц Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	*36*	*30*
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	*72*	*72*
ПМ.08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	*222*	*178*
ПМ.09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	*294*	*238*
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**5940**	**3714**

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
				А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже

				теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	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	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и

	питания	стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»	специализированных пищевых продуктов	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	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	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
				А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
5	08.002 Бухгалтер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер»	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта
				А/02.5 Денежное измерение объектов бухгалтерского учета и текущая группировка фактов хозяйственной жизни

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
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 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
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	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	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
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
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 задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности,
		основы правовой и финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		правила разработки презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей

	применять стандарты антикоррупционного поведения;	значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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 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
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки:**
		-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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		- 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

		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 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 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
ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	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	**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

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**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	**Навыки:**
		-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи

	реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	**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,

	потребителей, видов и форм обслуживания	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	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:

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		-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	**Навыки:**
		-разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

	авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	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

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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 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
	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	**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	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

потребителей, видов и форм обслуживания		**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 ассортмента 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
	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	**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.
		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	**Навыки:**
		-организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, качества

	подчиненного персонала	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; -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	**Навыки:**
		-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

	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
		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
	ПК 6.6 Применять цифровые технологии в профессиональной деятельности	**Навыки:**
		- работы в системе автоматизации iiko; - оформления документации в системе автоматизации;
		Умения:
		-настраивать данные в системе автоматизации -выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации -оформлять документацию в системе автоматизации
		Знания:
		-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции - цифровые инструменты в профессиональной деятельности
ВД 07 Освоение работ по	ПК 7.1 Выполнение подготовительных	**Навыки:**

профессии 16675 Повар	работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	-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 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
		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:
		-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
	ПК 8.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	**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
	ПК 9.3 Осуществлять бухгалтерский учет продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Навыки:**
		-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, 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
		Умения:
		-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 -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
		Знания:
		-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, регламентирующие стоимостное измерение объектов бухгалтерского учета, а также оплату труда -экономика и организация производства и управления в экономическом субъекте

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 профессионального 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
		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
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 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

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				повара к работе
		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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	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	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 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,	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	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
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		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/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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	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 B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/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 B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/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 B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/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 A 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 C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/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 A 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	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства

				кухни организации питания	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

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	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 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	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/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по запросу работодателя					
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	А/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	А/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, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 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	ВД 09 Организация и	ПК 9.1 Осуществлять выбор основных	22.005	ОТФ С	С/02.5

ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости		Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	ВД 09 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни	ПК 9.3 Осуществлять бухгалтерский учет продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	08.002	ОТФ А Ведение бухгалтерского учета	А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта
					А/02.5 Денежное измерение объектов бухгалтерского учета и текущая группировка фактов хозяйственной жизни
МДК.06.02ц Системы автоматизации в ресторанном бизнесе ПП.06 Производственная практика	ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.6 Применять цифровые технологии в профессиональной деятельности	33.008	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы

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

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | |

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | |

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | |

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | |

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	Объём образовательной программы, ак.ч.							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7семестр	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**	**798**	**1404**	**0**	**0**	**48**	**24**	**0**	**0**	**612**	**792**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП	**Основные учебные предметы**		**1358**	**772**	**1334**	**0**	**0**	**0**	**24**	**0**	**0**	**554**	**732**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	**Э**	**80**	37	74				6			32	48						
ОУП.02	Литература	**ДЗ**	**108**	99	108							32	76						

ОУП.03	Математика	**Э**	**296**	120	290				6			150	146						
ОУП.04	Иностранный язык	**ДЗ**	**72**	72	72							32	40						
ОУП.05	Информатика	**Э**	**108**	84	102				6			40	68						
ОУП.06	Физика	**ДЗ**	**72**	26	72								72						
ОУП.07	Химия	**Э**	**144**	86	138				6			34	110						
ОУП.08	Биология	**ДЗ**	**58**	8	58							58							
ОУП.09	История	**ДЗ**	**136**	56	136							46	90						
ОУП.10	Обществознание	**ДЗ**	**72**	36	72									72					
ОУП.11	География	**ДЗ**	**72**	32	72							72							
ОУП.12	Физическая культура	**З,ДЗ**	**72**	68	72							32	40						
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	**ДЗ**	**68**	48	68							26	42						
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**		**118**	**26**	**70**	**0**	**0**	**48**	**0**	**0**	**0**	**58**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	**ДЗ**	**36**	12	36							36							
ДУП.02	Основы проектной деятельности	**ДЗ**	**82**	14	34			48				22	60						
ПП	**Профессиональная подготовка**		**4248**	**1548**	**2612**	**1368**	**60**	**142**	**126**	**2952**	**1296**	**0**	**72**	**540**	**876**	**612**	**876**	**612**	**660**
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**468**	**360**	**448**	**0**	**0**	**8**	**12**	**432**	**36**	**0**	**0**	**92**	**116**	**40**	**52**	**76**	**92**
ОГСЭ.01	Основы философии	**ДЗ**	**36**	14	34			2		36					36				
ОГСЭ.02	История	**Э**	**36**	6	28			2	6	36				36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**ДЗ**	**160**	160	160					160				28	40	20	26	18	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	**ЗЗЗЗЗДЗ**	**160**	158	160					160				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	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**180**	**62**	**164**	**0**	**0**	**4**	**12**	**180**	**0**	**0**	**0**	**48**	**96**	**0**	**36**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	**Э**	**144**	58	136			2	6	144				48	96				
ЕН.02	Экологические основы	**Э**	**36**	4	28			2	6	36							36		

	природопользования																		
ОП	**Общепрофессиональный цикл**		**914**	**354**	**814**	**0**	**0**	**52**	**48**	**648**	**266**	**0**	**18**	**156**	**318**	**72**	**76**	**0**	**274**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	**Э**	**64**	12	54			4	6	64				64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	**Э**	**170**	78	154			10	6	74	96		18	24	128				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**Э**	**72**	10	62			4	6	72				32	40				
ОП.04	Организация обслуживания	**Э**	**96**	30	84			6	6	96					62	34			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**Э**	**86**	30	78			2	6	86									86
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	**Э**	**54**	12	46			2	6	54									54
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**Э**	**96**	72	84			6	6	96					50	20	26		
ОП.08	Охрана труда	**ДЗ**	**38**	8	36			2		38					38				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	**ДЗ**	**68**	48	64			4		68						18	50		
ОП.10	Метрология и стандартизация	**Дрф**	**36**	6	32			4			36			36					
ОП.11*	Бухгалтерский учет в общественном питании	**Э**	**62**	16	52			4	6		62								62
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	**Дрф**	**36**	16	34			2			36								36
ОП.13	Способы поиска работы и трудоустройства	**Дрф**	**36**	16	34			2			36								36
ПЦ	**Профессиональный цикл**		**2686**	**772**	**1186**	**1368**	**60**	**78**	**54**	**1692**	**994**	**0**	**54**	**244**	**346**	**500**	**712**	**536**	**294**
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**	24	44			6		50			18	32					
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**46**	32	42			4		46				46					
УП.01	Учебная практика	**ДЗ**	**72**			72				72			36	36					
ПП.01	Производственная практика	**ДЗ**	**72**			72				72				72					
ПМ.01 ЭМ	Экзамен по модулю	**Эм**	**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**		**342**	**84**	**144**	**180**	**30**	**12**	**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			4		36						24	12		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**120**	64	112		30	8		120						52	68		
УП.02	Учебная практика	**ДЗ**	**36**			36				36						36			
ПП.02	Производственная практика	**ДЗ**	**144**			144				72	72						144		
ПМ.02 ЭМ	Экзамен по модулю	**Эм**	**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**		**258**	**62**	**102**	**144**	**0**	**6**	**6**	**222**	**36**	**0**	**0**	**52**	**206**	**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		**72**	48	68			4		72				32	40				
УП.03	Учебная практика	**ДЗ**	**36**			36				36					36				
ПП.03	Производственная практика	**ДЗ**	**108**			108				72	36				108				
ПМ.03 ЭМ	Экзамен по модулю	**Эм**	**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**		**306**	**98**	**150**	**144**	**0**	**6**	**6**	**200**	**106**	**0**	**0**	**0**	**104**	**202**	**0**	**0**	**0**

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**ДЗ**	**36**	10	34			2		36					20	16			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**120**	88	116			4		50	70				84	36			
УП.04	Учебная практика	**ДЗ**	**36**			36				36						36			
ПП.04	Производственная практика	**ДЗ**	**108**			108				72	36					108			
ПМ.04 ЭМ	Экзамен по модулю		**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**		**392**	**134**	**190**	**180**	**0**	**16**	**6**	**272**	**120**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**216**	**0**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**ДЗ**	**54**	20	48			6		54							28	26	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**152**	114	142			10		68	84						76	76	
УП.05	Учебная практика	**ДЗ**	**72**			72				72							36	36	
ПП.05	Производственная практика	**ДЗ**	**108**			108				72	36						36	72	
ПМ.05 ЭМ	Экзамен по модулю	**Эм**	**6**						6	6								6	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности**		**320**	**98**	**162**	**144**	**30**	**8**	**6**	**176**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**26**	**294**

	подчиненного персонала																		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**ДЗ**	**134**	68	126		30	8		98	36							26	108
МДК.06.02*	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	**Дрф**	**36**	30	36						36								36
ПП.06	Производственная практика	**ДЗ**	**144**			144				72	72								144
ПМ.06 ЭМ	Экзамен по модулю	**Эм**	**6**						6	6									6
ПМ.07	**Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**		**306**	**76**	**116**	**180**	**0**	**4**	**6**	**306**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**130**	**176**	**0**	**0**
МДК.07.01	Освоение работ по профессии 16675 Повар	**ДЗ**	**120**	76	116			4		120						58	62		
ПП.07	Производственная практика	**ДЗ**	**180**			180				180						72	108		
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	**Экв**	**6**						6	6							6		
ПМ.08*	**Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**		**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**		**294**	**130**	**172**	**108**	**0**	**8**	**6**	**0**	**294**	**0**	**0**	**0**	**36**	**56**	**130**	**72**	**0**
МДК.09.01	Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	**ДЗ**	**72**	50	68			4			72				18	18	22	14	
МДК.09.02	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни		**108**	80	104			4			108				18	38	36	16	

УП.09	Учебная практика	**ДЗ**	**36**			36					36						36		
ПП.09	Производственная практика	**ДЗ**	**72**			72					72						36	36	
ПМ.09 ЭМ	Экзамен по модулю	**Эм**	**6**						6		6							6	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**216**							216									216
Итого:			**5940**	**3714**	**4016**	**1368**	**60**	**190**	**150**	**4644**	**1296**	**612**	**864**	**612**	**876**	**612**	**876**	**612**	**876**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОГСЭ.06 Основы бережливого производства	36		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*
2	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	96		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*
3	ОП.10 Метрология и стандартизация	36		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*
4	ОП.11* Бухгалтерский учет в общественном питании	62	работодатель	*С целью получения обучающимися умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда по запросу работодателя*
5	ОП.12 Основы предпринимательской деятельности	36		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*
6	ОП.13 Способы поиска работы и трудоустройства	36		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*

7	ПП.02 Производственная практика	72		*С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки*
8	ПП.03 Производственная практика	36		*С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки*
9	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	70		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*
10	ПП.04 Производственная практика	36		*С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки*
11	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	84		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*
12	ПП.05 Производственная практика	36		*С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки*
13	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	36		*С целью углубления подготовки обучающихся в части выполнения профессиональной деятельности*
14	МДК.06.02ц* Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	36	ЦОМ работодатель	*С целью получения обучающимися умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда по запросу работодателя*
15	ПП.06* Производственная практика	72	работодатель	*С целью получения обучающимися умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда по запросу работодателя*
16	ПМ.08* Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по запросу работодателей АО Интур-Хабаровск	222	работодатель	*Увеличение объема времени на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя в целях углубления знаний, умений и навыков для повышения конкурентоспособности выпускников в рамках «Профессионалитета»* *С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки*
	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	72		
	ПП.08 Производственная практика	144		
	ПМ.08.ЭК Экзамен квалификационный	6		
17	ПМ.09* Организация и ведение процессов	294	работодатель	*Увеличение объема времени на дополнительный*

	приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни по запросу работодателей АО Интур-Хабаровск			*профессиональный блок по запросу работодателя в целях углубления знаний, умений и навыков для повышения конкурентоспособности выпускников в рамках «Профессионалитета»* *С целью овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки*
	МДК.09.01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	72		
	МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни	108		
	УП.09 Учебная практика	36		
	ПП.09 Производственная практика	72		
	ПМ.09 ЭМ Экзамен по модулю	6		
Итого		**1296**		

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.	**Практическое занятие.** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	3	Овощной цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
2.	**Практическое занятие.** Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	3	Мясной цех/ ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
3.	Виды работ:	МДК.01.02 Процессы обработки	72	3	Заготовочный цех/	Горячев Р.С.

	1.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 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. 5. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-	сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)			ОА Интур-Хабаровск	

	гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 8. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 11. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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.					
4.	**Практическое занятие.** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	6	Горячий цех/ ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
5.	**Практическое занятие.** Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	2	5	Сервизная/Станция приготовления соусов/Станция	Горячев Р.С.

	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.	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			раздачи/ОА Интур-Хабаровск	
6.	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	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)	144	6	Горячий цех/ ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.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. 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.					
7.	**Практическое занятие.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	Холодный цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
8.	**Практическое занятие.** 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.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	Холодный цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
9.	Виды работ: 1. Характеристика предприятия. Работа складских помещений, условия хранения продуктов. 2. Изучение инструкций по технике	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	4	Холодный цех/ ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

	безопасности на рабочем месте, при обслуживании оборудования. Производственная санитария. 3. Организация работы холодного цеха. 4. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов. 6. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов. 7.Приготовление, оформление закусочных бутербродов. 8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: 9. Приготовление, оформление и отпуск салатов вареных овощей: 10. Приготовление, оформление и отпуск салатов – коктейлей 11. Приготовление, оформление и отпуск винегретов: овощного, с сельдью, с мясом. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных рыбных блюд и закусок: рубленная сельдь, килька, хамса с луком, рыба под маринадом 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса: мясного ассорти, паштета из печени, студня 14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из домашней птицы: куриное филе, заливное из курицы 15. Приготовление сложных холодных соусов 16. Приготовление салатов и закусок зарубежной кухни	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)				

	17. Приготовление сложных холодных соусов зарубежной кухни 18. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок.					
10.	**Практическое занятие.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	5	Моечное отделение кондитерского цеха/Отделение обработки яйца/ ООО «Новоторг»	Ольвинский А.В.
11.	**Практическое занятие.** Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	4	Кабинет технолога/ ООО «Новоторг»	Ольвинский А.В.
12.	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	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	108	5	Холодный цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

	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. 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 рецептур 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.					
13.	**Практическое занятие.** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	6	Мучной цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

14.	**Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	7	Кондитерский цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
15.	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	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	36 72	6 7	Кондитерский цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

	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.). 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.					
16.	**Практическое занятие.** Правила проведения инвентаризации товаров.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	2	8	Склад/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
17.	**Практическое занятие.** Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.	МДК.06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	2	8	Бухгалтерия/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
18.	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического,	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	144	8	Администрация ресторана/ ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

	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. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 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. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	МДК.06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)				

	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов Регистрация официанта в iiko, расстановка столов, расчёт посетителей. 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. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 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. 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. 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. 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). Изучение функций, должностных					

	обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 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. 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.					
19.	**Практическое занятие.** Определение массы закладки сырья для приготовления холодных и горячих напитков, коктейлей.	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар	2	6	Бар/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
20.	1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп,	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)	72	5	Доготовочные цеха/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

	бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов 4. Технология подготовки сырья и приготовление соусов 5. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. 6. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов 7. Приготовление блюд из мяса. 8. Приготовление блюд из домашней птицы. 9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 10. Приготовление сладких блюд. 11. Приготовление горячих и холодных напитков. 12. Приготовление диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий. 1. Ознакомление с предприятием. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Обработка рыбы 3. Обработка мяса 4. Обработка птицы 5. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции русской кухни. 6. Супы 7. Соусы 8. Блюда и гарниры из овощей и грибов. 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. 10. Блюда из рыбы и нерыбного водного		108	6		

	сырья 11. Блюда из мяса 12. Блюда из птицы 13. Блюда из яиц и творога 14. Сладкие блюда 15. Холодные блюда и закуски 16. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания 17. Диета №1, №5, №7					
21.	**Практическое занятие.** Разработка рецептур изделий из бездрожжевого теста. Бездрожжевое тесто и изделия из него.	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	2	7	Мучной цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
22.	Организация работы пекарного цеха. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Подготовка сырья. Основное и вспомогательное сырье. Приготовление дрожжевого безопарного теста Приготовление дрожжевого опарного теста Разделка теста. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовления дрожжевого слоеного теста. Выпечка изделий из него. Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба, органолептическое определение качества готовых изделий. Безопасные условия эксплуатации машин для взбивания, теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер ПП.08 Производственная практика (по профилю специальности)	144	7	Кондитерский цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

	основных мучных кондитерских изделий. Приготовление воздушного, заварного, слоеного, бисквитного теста. Выпечка полуфабрикатов из них. Требования к качеству готовых мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка готовых изделий. Организация работы кондитерского цеха. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря. Приготовление песочного теста, приготовление и оформление печенья. Требования к качеству готового печенья. Приготовления пряничного теста 2 способами. Приготовление, оформление пряников и коврижек. Требования к качеству готовых пряников, коврижек. Организация рабочего места кондитера при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Разновидности сиропов. Приготовление сиропов инвертного, тиражного и сиропов для промочки. Способы определения концентрации сахара в сиропе. Требования к качеству сиропов. Приготовление помады основной, шоколадной, молочной. Требования к качеству, органолептическое определение качества помады. Приготовление крема сливочного основного, крема «Нового», крема белкового сырцового, крема белкового заварного, крема из сливок. Требования к качеству, органолептическое определение качества кремов. Организация рабочего места кондитера					

	при приготовлении тортов и пирожных. Приготовления бисквитных, песочных, слоеных, воздушных тортов. Требования к качеству, органолептическое определение качества тортов. Приготовление бисквитных, песочных, нарезных и штучных пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных. Приготовление слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных. Приготовление фруктовых, обезжиренных тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества тортов и пирожных. Условия и сроки хранения пирожных. Приготовление авторских тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества. Приготовление брендовых тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества Приготовление тематических тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами.					
23.	**Практическое занятие.** Дары тайги.	МДК.09.01 Ассортимент, правила	2	6	Овощной цех/ОА	Горячев Р.С.

	Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из таежного растительного сырья. Период: поздняя весна – раннее лето.	выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости			Интур-Хабаровск	
24.	**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).	МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни	2	7	Кондитерский цех/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.
25.	1. Общая характеристика предприятия. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. 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. 5. Организация хранения готовых	МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни ПП.09 Производственная практика (по профилю специальности)	36	6	Доготовочные цеха/ОА Интур-Хабаровск	Горячев Р.С.

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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		36	7		

	обслуживании					

5.4. Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | | Всего часов |
|---|---|---

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	38	*1368*	17	*612*	21	*756*	2	*72*			2	*72*	*1*	*36*			*1*	*36*			11	*1476*
2 курс	33 1/6	*1194*	13 1/2	*486*	19 2/3	*708*	1 1/6	*42*	1/2	*18*	2/3	*24*	*7*	*252*	*3*	*108*	*4*	*144*			10 2/3	*1488*
3 курс	22 1/3	*804*	9 2/3	*348*	12 2/3	*456*	1	*36*	1/3	*12*	2/3	*24*	*18*	*648*	*7*	*252*	*11*	*396*			10 2/3	*1488*
4 курс	22	*792*	8 1/3	*300*	13 2/3	*492*	1 1/3	*48*	2/3	*24*	2/3	*24*	*12*	*432*	*8*	*288*	*4*	*144*	*6*	*216*	2	*1488*
Всего	**115 1/2**	***4158***	**48 1/2**	***1746***	**67**	***2412***	**5 1/2**	***198***	**1 1/2**	***54***	**4**	***144***	***38***	***1368***	***18***	***648***	***20***	***720***	***6***	***216***	**34 1/3**	***5940***

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, 2а 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 «Новоторг», АО «Интур – Хабаровск», ООО «Ресторан «Первый» при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- включает *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 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практик, 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 «Новоторг», АО «Интур–Хабаровск», ООО «Ресторан «Первый» 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 (далее – ГИА) является обязательной и проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме: демонстрационного экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют дипломный проект (работу) и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) определяется Колледжем с учетом ПОП-П.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; 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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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 которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Ольвинский Антон Владимирович	ООО «Новоторг»	технолог	20 лет
2	Горячев Роман Сергеевич	АО «Интур –Хабаровск»	Шеф - повар	15 лет
3	Сухин Вячеслав Олегович	ООО «Ресторан «Первый»	бренд-шеф	8лет

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:	**46 288,26**
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	42 663,26
2. На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	3 625,00
3. Иные затраты	
Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	**50 673,55**
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	18 236,49
2. На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	17 650,95
3. На приобретение услуг связи	505,61
4. На приобретение транспортных услуг	117,51
5. На оплату коммунальных услуг	7 765,28
6. На оплату налогов	1 134,57
7. На приобретение прочих услуг	5 263,14
Рентабельность	**38,19**
ИТОГО:	**97 000,00**

7000 рублей.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по 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.....

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.....

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.....

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВСЛОЖНОГО 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.....121

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.....152

ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 16675 Повар) 182

ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 12901 Кондитер).....202

ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ.....224

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

2024 г.

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:
О. В. Егорова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы..4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....7
2.1. Трудоемкость освоения модуля....7
2.2. Структура профессионального модуля....8
2.3. Содержание профессионального модуля....9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....22
3.1. Материально-техническое обеспечение....22
3.2. Учебно-методическое обеспечение....22
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 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	-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	-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

	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 -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;	правила ухода за ними; -правила составления заявок на продукты -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 -процессы организации, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -современные методы,	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

	-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 -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	техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; -техника порционирования (комплектования), 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	сырья с учетом 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

	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	продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения	

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 комплексного ДЗ МДК.01.02 в форме комплексного 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 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	14	18	-	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**	**38**	**18**	**-**	**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 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 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**	**20/10 пр./2с.р.**	ОК 01-07, 09 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	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**18** 8 8 2	
	Содержание		ОК 01-07, 09 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 при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	
	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). **(занятие проводится на предприятии)**	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 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	2	

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания		
	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 (комплексный МДК.01.02)	**Практическая работа №12** Маркировка сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, разделочного инвентаря и оборудования	**2/2пр.**	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**32** 12 16 4	
МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**46/14пр./18лаб./ 4с.р.**	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень	2	

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 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	2	

	подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
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 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №2 Требования к качеству живых и мороженых 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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	**2**	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**10/2пр./6лаб.**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4
	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	2	

	блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание 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. 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	**2**	
	Практическая работа №4. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. **(занятие проводится на предприятии).**	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Лабораторная работа №1. 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 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.	2	

	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. 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**	**8/6лаб.**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4
	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,	2	

	розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). 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**	
	Лабораторная работа №2 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 ПК 1.1-1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа №5 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**	**10/2пр./6лаб./2с.р.**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическая работа №6 Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Способы приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Лабораторная работа №3 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	6	

	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка словаря иностранных терминов	**2**	
Дифференцированный **Зачет (комплексный МДК.01.01)**	**Практическая работа №7** Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	**2/2пр.**	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**46** 10 14 18 4	
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 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 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	6	

	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		
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 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 в форме экзамена по модулю		***6***	
	Итого: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия* *самостоятельная работа* *учебная практика* *производственная практика* *консультация* *экзамен*	**246** 30 38 18 10 72 72 - 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. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции»: учебное пособие/ В.И. Мошков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. - 81с.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. / И.П. Самородова. -2е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. - 192с.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. П. Семичева. -3-е изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2022. -240с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 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. 1324-03Гигиенические 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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, 09	– 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; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Дифференцированный зачет по МДК.01.01, МДК.01.02 Экзамен по ПМ.01
ПК 1.2 ОК 01-07, 09	– осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3 ОК 01-07, 09	– проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4 ОК 01-07, 09	– осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2024 г.

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:
А.О. Браузман, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы..4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....14
2.1. Трудоемкость освоения модуля....14
2.2. Структура профессионального модуля....15
2.3. Содержание профессионального модуля....16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....33
3.1. Материально-техническое обеспечение....33
3.2. Учебно-методическое обеспечение....33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....35

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 01-09	-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	-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

	требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 2.2 ОК 01-09	-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 01-09	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	-приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции с

	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	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	учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.4 ОК 01-09	-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;	-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	-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;

	-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	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	-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.5 ОК 01-09	-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	-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	-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.

	ароматических веществ	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 ОК 01-09	-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 01-09	-применять, комбинировать различные способы	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в	-приготовления различными методами,

	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	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	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 01-09	-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,	-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	-разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в

	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	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	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.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Отработка навыков и умений на практике	Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе в горячем цехе	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
2		Освоение новейших методов приготовления блюд	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила,	6	

			последовательность приготовления, температура, способы подачи		
3		Освоение новейших методов приготовления блюд Отработка навыков и умений на практике	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	6	
4		Отработка навыков и умений на практике	Приготовление и подача блюд и гарниров из отварных, припущенных и жаренных овощей. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6	
5		Отработка навыков и умений	Подготовка к варке круп. Варка каш (рассыпчатой,	6	

		на практике	вязкой, жидкой) из различных круп. Требования к качеству, условия и сроки реализации.		
6		Отработка навыков и умений на практике	Подготовка к варке бобовых. Варка бобовых (пюре из гороха), правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации	6	
7		Отработка навыков и умений на практике	Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).	6	
8		Отработка навыков и умений на практике	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.	6	
9		Отработка навыков и умений на практике	Приготовление блюд из яиц и творога.	6	
10		Отработка навыков и умений на практике	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.	6	
11		Освоение новейших способов	Кулинарные приемы, демонстрируемые	6	

		оформления блюд	при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.		
12		Освоение новейших методов приготовления блюд	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов)	6	
			Итого	**72**	

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 комплексного ДЗ МДК.02.02 в форме комплексного 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

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

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 01-09 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	30	34	30	8	-	-		
	УП.02 Учебная практика	**36**	**36**								36	
	ПП.02 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

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, 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
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 01-09 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 *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем);* *2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).*	**1**	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**7/2пр./1с.р.**	ОК 01-09 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	2	

	прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		
	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 *1. Решение ситуационных задач.*	**1**	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**10/8пр.**	
	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	ОК 01-09 ПК 2.1-2.8
	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	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение*	**24** 8	

	практические занятия *самостоятельная работа*	14 2	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**	**10/4пр./2с.р.**	
	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 01-09 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 01-09 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. (**Занятие проводится на предприятии).**	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.* *3.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.*	**2**	
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.**	
	Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**12** 4 6 2	
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**	**24/8пр./12л.р./2с.р.**	ОК 01-09 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	**8 пр./12 л.р.**	
	Практическая работа. Разработка нормативной документации: прозрачные супы. Разработка нормативной документации: гарниры к прозрачным супам.	2	
	Практическая работа. Разработка нормативной документации: супы-пюре. крем-супы	2	
	Практическая работа. Разработка нормативной документации: супы региональной кухни.	2	

	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, технологической схемы, калькуляционной карты)	2	
	Лабораторная работа. 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	
	Лабораторная работа. 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 *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**2**	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	**10/8пр.**	ОК 01-09 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**	
	Практическая работа Разработка нормативной документации: соусов на муке и яично-масляных. Разработка нормативной документации: соусов овощных и сырных.	2	
	Практическая работа. Разработка нормативной документации: авторских,	2	

	брендовых, региональной кухни.		
	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. (**Занятие проводится на предприятии).**	2	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**4/2пр.**	ОК 01-09 ПК 2.1-2.8
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа. 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**	**14/2пр./6л.р./2с.р.**	ОК 01-09 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 приготовление 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	1	

	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.		
	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**	
	Практическая работа Разработка нормативной документации: горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	2	
	***Лабораторное 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 *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**2**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия* *самостоятельная работа*	**52** 10 20 18 4	
Тема 2.5.	**Содержание**	**9/2пр./4л.р./1с.р.**	ОК 01-09

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	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 приготовление: 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	ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа Разработка нормативной документации: к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки.	2	
	***Лабораторная работа*.** 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 *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**1**	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	**Содержание**	**9/2пр./4л.р./1с.р.**	ОК 01-09 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**	

ассортимента	***Практическая работа*** 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	
	***Лабораторная работа*.** 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 *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**1**	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**9/2пр./4л.р./1с.р.**	ОК 01-09 ПК 2.1-2.8
	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 формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	

	Практическая работа Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из мяса и субпродуктов	2	
	Лабораторная работа. 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)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**1**	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**9/2пр./4л.р./1с.р.**	ОК 01-09 ПК 2.1-2.8
	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из птицы, дичи и кролика	2	
	Лабораторная работа. 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 *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**1**	
Курсовая работа (проект)	**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 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:	6 2 2 2 2 2 2 2 2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.8

	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.	2 2 6	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета (комплексный с МДК.02.01)*		**2/2пр.**	
	Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия* *курсовая работа (проект)* *самостоятельная работа*	**68** 8 10 16 30 4	
УП.02 Учебная практика 5 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 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 расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	**36**	ОК 01-09 ПК 2.1-2.8

	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. 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования),	**144**	ОК 01-09 ПК 2.1-2.8

	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 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 транширование 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. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие / А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116227

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Учебник. /А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2020- 322с.- (Среднее профессиональное образование).

3. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А. А. Богачёва, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116225

5. Светлович, Д. В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д. В. Светлович. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 168 с. — ISBN 978-985-7253-88-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/125427

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.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

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

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

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

20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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. 1324-03Гигиенические 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 01-09	**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 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 **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 01-09	**Умеет:** -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/

	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 **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	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 2.3. ОК 01-09	**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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике;

	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 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	- заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Дифференцированный зачет по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02
ПК 2.4. ОК 01-09	**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,	**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

	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 **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 01-09	**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,	**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

	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 **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 01-09	**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,	**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

	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 **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 01-09	**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;	**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 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 01-09	**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,	**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

	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. **Владеет навыками:** -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.	

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

2024 г.

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:
Коркунова Т.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 11
2.1. Трудоемкость освоения модуля 11
2.2. Структура профессионального модуля 12
2.3. Содержание профессионального модуля 13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22
3.1. Материально-техническое обеспечение 22
3.2. Учебно-методическое обеспечение 22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 25

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 ОК 01-09	-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	-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 соответствии с

	соответствие их технологическим требованиям	приготовлении холодной кулинарной продукции; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 3.2 ОК 01-09	-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
ПК 3.3	-применять, комбинировать различные способы приготовления,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии	-приготовления различными методами,

ОК 01-09	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	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	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 ОК 01-09	-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	-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	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	(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	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	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.5 ОК 01-09	-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,	-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	- 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

	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	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	продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.6 ОК 01-09	-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	-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	- 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.

		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. ОК 01-09	-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	-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 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

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объём часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Понимание организации работы цеха на практике	Организация работы холодного цеха	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
2		Соблюдение техники безопасности и правил санитарии на практике	Изучение инструкций по технике безопасности на рабочем месте, при обслуживании оборудования. Производственная санитария	6	
3		Отработка навыков и умений на практике	Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6	
4		Отработка навыков и умений на практике	Приготовление сложных холодных соусов	6	
5		Отработка навыков и умений на практике, с уклоном на кухню предприятия	Приготовление салатов и закусок зарубежной кухни	6	

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 в форме дифференцированного зачета ПП.03 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	**6**	-
Всего	**258**	**206**

2.2. Структура 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

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 01-09 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	12	36		4				
	УП.03 Учебная практика	**36**	**36**								36	
	ПП.03Производственная 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

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, 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 01-09 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 01-09 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: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**20** 10 8 2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд,	**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	

кулинарных изделий и закусок	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 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. (**Занятие проводится на предприятии).**	2	
	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 (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: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**16** 10 6	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**72/12пр./36л.р./ 4с.р.**	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**14/4пр./6л.р.**	ОК 01-09 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	2	

	(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.		
	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	
	Лабораторная работа №1 «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**	**18/4 пр./6л.р./2с.р.**	ОК 01-09 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 № 3 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 № 4 1. Составление технологических карт. Составление калькуляционных карт	2	
	Лабораторная работа №2 «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 1. Составление технологических карт на салаты сложного приготовления	**2**	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия* *самостоятельные работы*	**32** 10 8 12 2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**10/6л.р./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 ассортиментам.	2	ОК 01-09 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторная работа №3 «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 рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**12/2пр./6л.р.**	
	1. 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 01-09 ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.7
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа № 5 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. (**Занятие проводится на предприятии).**	2	
	Лабораторная работа №4 «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**	**18/2пр./12л.р.**	
	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	ОК 01-09 ПК 3.1, ПК 3.6, ПК 3.7
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	2	

	продуктов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Лабораторная работа №5 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса и мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	6	
	Лабораторная работа №6 «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 № 6** 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	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия* *самостоятельные работы*	**40** 10 4 24 2	
УП.03 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 01-09 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.	6	

	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.		
	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 Производственная практика 4 семестр	**Виды работ:**	**108**	
	1. Характеристика предприятия. Работа складских помещений, условия хранения продуктов.	6	ОК 01-09 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: рубленная 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 в форме *экзамена по модулю*		**6**	
	Итого по ПМ.03: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия* *самостоятельная работа* *учебная практика* *производственная практика* *консультация* *экзамен*	**258** 40 26 36 6 36 108 - 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. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116230

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова. -Москва: Изд-во РУСАЙНС, 2020. - 224с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

4. Качурина Т.А. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. – Москва.: Академия, 2020-256с.

5. Макрицкая, Е. М. Технология производства кондитерских изделий: учебное пособие / Е. М. Макрицкая. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 232 с. — ISBN 978-985-895-125-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134102

6. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С. И. Рагель. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 603 с. — ISBN 978-985-7253-73-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/125426

7. Светлович, Д. В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д. В. Светлович. — Минск: Республиканский институт

профессионального образования (РИПО), 2021. — 168 с. — ISBN 978-985-7253-88-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/125427

8. Сёмичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ Г.П. Сёмичева, - 3-е изд., стер. - Москва.: Издательский центр Академия, 2022- 240с.

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 PROFобразование: [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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

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	**Обучающийся умеет:** подготавливать рабочие мест, 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; 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	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.2	**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 холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических

	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 установленным нормативам; выполняет презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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)
ПК 3.3	**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; 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	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 выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования,

	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	сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.4	**Обучающийся умеет:** приготавливать, творчески оформлять и 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; 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	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.5	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 сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдает температурный режима 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	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.6	**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	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает температурный режим при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их 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	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)
ПК 3.7	**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 соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	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»

	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	-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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2024 г.

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:
Е. Ю. Желтякова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 6

2. Структура и содержание профессионального модуля 12

2.1. Трудоемкость освоения модуля 12

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3.Содержание профессионального модуля 14

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВСЛОЖНОГО 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 01-09	- 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	- 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	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	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

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Иметь практический опыт разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Иметь практический опыт применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 2.1 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (панакоты, бланманже, парфе).	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
2			Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (панакоты, бланманже, парфе)	4	
3			Тема 2.1 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами).	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
4			Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с	4	

			фруктами)		
5			Тема 2.1 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
6			Тема 2.2 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (фондана, брауни).	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
7			Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (фондана, брауни).	4	
8			Тема 2.2 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
9			Практическое занятие. Составление	4	

			нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).		
10			Тема 2.2 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
11			Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	4	
12			Тема 2.2. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
13		Иметь практический	Рецептуры холодных	4	Объем часов вариативной

		опыт разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Иметь практический опыт применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	напитков сложного ассортимента.		части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
14			Организация работы бариста и бармена	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
15			Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (безалкогольные мохито, фраппе) (коктейли, смузи) (безалкогольный глинтвейн, пунши, взвар и т.д.)	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
16			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.)	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся

17			Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	4	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
18			Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (кофе: латте, капучино, мокко и т.д.).	2	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
Итого по МДК 04.02				**70**	
1		Умение работы с рецептурами	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
2		Умение совместить творчество и соблюдение рецептур	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся

			соблюдения требований по безопасности готовой продукции		
3		Умение подготовить сырье для дальнейшего изготовления продукции	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
4		Оценка качества	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
5		Финансовая грамотность	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
6		Умение определять брак продукции	Правила проведения бракеража готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся

	Итого по ПП.04	**36**	
	Итого	**106**	

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: *МДК.04.01 в форме комплексного диф зачета* *МДК.04.02 в форме комплексного диф зачета* *УП.04 в форме диф зачета* *ПП.04 в форме диф зачета* *ПМ.04 в форме экзамена по модулю*	6	-
Всего	**306**	**242**

2.2. Структура 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

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 01-09	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	52	36	-	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 01-09 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**	
	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	

	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур напитков 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**	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**9/2пр./1с.р.**	**ОК 01-09 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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на	1	

	водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.		
	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: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**20** 12 6 2	

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**14/4пр.**	**ОК 01-09 ПК 4.1-4.6**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (подготовительный, основанной, 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**	
	***Практическое занятие*.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	***Практическое занятие*.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. (**Занятие проводится на предприятии).**	2	
Дифференцированный зачет по МДК.02.01 (комплексный с МДК.02.02) (теоретическое занятие)		**2**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**16** 12 4 -	

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**118/52пр./36л.р./ 4с.р.**	
Тема 2.1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**41/20пр./12л.р./1с.р.**	**ОК 01-09 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**	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (крема, крема-брюле, крема-карамели)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (панакоты, бланманже, парфе)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного	2	

	ассортимента. (щербета, мороженого, гранита).		
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (холодного суфле, замороженного суфле, террина)	4	
	Практическое занятие. 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	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, террина, парфе, щербета, мороженого, гранита, бланманже)	6	
	Лабораторная работа. 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.*	**1**	

	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 2.2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**43/20пр./12л.р./1с.р.**	**ОК 01-09** **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 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).	2	
	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.	2	

	Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (фондана, брауни).		
	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). (**Занятие проводится на предприятии).**	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	
	***Лабораторная работа*.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
	***Лабораторная работа*.** 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.*	**1**	

	6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. *7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*		
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**84** 18 40 24 2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**34/10пр./12л.р./2с.р.**	**ОК 01-09** **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.)	2	

	(кофе: латте, капучино, мокко и т.д.)		
	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	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6	
	***Лабораторная работа*.** 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.*	**2**	

	6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. *7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*		
Дифференцированный зачет по МДК.02.02 (комплексный с МДК.02.01) (практическое занятие)		**2/2пр.**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**36** 10 12 12 2	
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. 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,	**36**	**ОК 01-09** **ПК 4.1-4.6**

	напитков на вынос и для транспортирования. 6. 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.		
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. 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,	**108**	**ОК 01-09 ПК 4.1-4.6**

	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 рецептур 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 *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. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова. – Москва: Изд-во РУСАЙНС, 2023. - 224с.

2. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2022. - 216с.- (Среднее профессиональное образование).

3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебник / С.В. Ермилова, Е.Н. Соколова. – Москва: Изд-во Академия,2022.- 98с.

4. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-09 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 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,	**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

	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; - 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	

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2024 г.

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:
А. О. Браузман, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……9

2. Структура и содержание профессионального модуля.....13

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....13

2.2. Структура профессионального модуля.....14

2.3. Содержание профессионального модуля.....15

3. Условия реализации профессионального модуля.....30

3.1. Материально-техническое обеспечение.....30

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....30

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..31

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 01-09	-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	-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 ассортмента 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

	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	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 01-09	-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	-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.

		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	
ПК 5.3 ОК 01-09	-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,	-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.

		правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.4 ОК 01-09	-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 01-09	-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 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,	-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	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	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 5.6 ОК 01-09	-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	-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	-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

	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	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	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

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, компетенции	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Иметь практический опыт приготовления начинок, отделочных полуфабрикатов	Тема 2.1 Глазурь: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	14	Объем часов вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
2		Иметь практический	Тема 2.1 Кремы: сливочные,	14	

		опыт приготовления начинок, отделочных полуфабрикатов	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		
3		Иметь практический опыт подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства	Тема 2.1 Новые виды отделочных полуфабрикатов (бинекс, фондант, кандир и др.), их краткая характеристика и использование.	16	
4		Иметь практический опыт приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 2.2 Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	12	
5			Тема 2.3 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу»,	14	

			«Фило, Кора», сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
6			Тема 2.4 Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	14	
Итого по МДК 05.02				**84**	
		Наработка практического опыта в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приобретение опыта рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления.	36	Рост требований к квалификации и качеству подготовки специалиста
Итого по ПП.05				**36**	
			Итого	**120**	

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	**392**	**314**

2.2. Структура 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

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 01-09 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	66	48	-	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, *курсовая работа (проект)*	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 01-09
	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	4	

	ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. (**Занятие проводится на предприятии).**		
	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 01-09
	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: *теоретическое обучение*	**28** 16	

	практические занятия *самостоятельная работа*	8 4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**8/4пр.**	
	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	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09
	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**	
	Практическое занятие. 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**	**16/6пр./2с.р.**	
	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	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09
	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	**6**	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач	**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**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный с МДК.05.02)		**2/2пр.**	
	Итого 7 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**26** 12 12 2	

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**152**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**50/30пр./12л.р./2с.р.**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении 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	2	
	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**	

	Практическая работа. 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	
	Практическое занятие. Технологическая схема производства фруктово-ягодного пюре.	2	
	Практическое занятие. Технологическая схема производства сбивных кондитерских масс типа пастилы и зефира.	2	
	Практическое занятие. Схема переработки тертого какао в какао-масло и какао-порошок. Схема производства шоколадной массы.	2	
	Практическое занятие. Схема глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	2	
	Практическое занятие. Аппаратурно-технологическая схема производства пралиновых масс.	2	
	Практическое занятие. Схема кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).	2	
	Практическое занятие. Схема мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная).	2	
	Практическое занятие. Схема марципана (сырцовый, заварной).	2	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических карт.	2	
	Практическое занятие. Составление кроссворда по теме: Отделочные полуфабрикаты, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

	Лабораторная работа. Приготовление помады и карамели, оценка качества. Выполнение украшений из карамельной массы. Приготовление посыпки трюфельной, нонпарель.	6	
	Лабораторная работа. 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.* *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 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**42/16пр./12л.р./4с.р.**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09
	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	4	

	хлеба. Оценка качества. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	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	**28**	
	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 «Рогалик 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: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**28** 16 44 12 4	
УП.05 Учебная практика (6 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		**36**	

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.		
ПП.05 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.	**36**	

	Практическое занятие. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	
	Лабораторная работа Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	Лабораторная работа 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	**Содержание**	**32/10пр./12л.р./2с.р.**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09
	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	

изделий сложного ассортимента	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «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**	
	Практическая работа. Разработка нормативной документации для различных видов теста	2	
	Практическая работа. Разработка технологических схем: различных вариаций теста	2	
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. (**Занятие проводится на предприятии).**	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	
	Лабораторная работа Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	Лабораторная работа 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**	**26/8пр./12л.р./2с.р.**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, 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**	

	Практическая работа. 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	
	Лабораторная работа Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	Лабораторная работа 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**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный с МДК.05.01)		**2/2пр.**	

Итого 7 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**76** 12 22 36 6	
УП.05 Учебная практика (7 семестр) **Виды работ:** 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). 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.	**36**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09
ПП.05 Производственная практика (7 семестр) **Виды работ:** 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.	**72**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-09

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.). 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 в форме *экзамена по модулю*	**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, 2023. - 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, 2022. -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, 2023. - 400с.

4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538280

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, 2023. - 448с.

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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01-09	**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 ассортмента 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;	**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

	-контроля хранения и расхода продуктов	
ПК 5.2 ОК 01-09	**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 01-09	**Умеет:** -осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	**Текущий контроль:** экспертное

	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; -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.	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 5.4 ОК 01-09	**Умеет:** -осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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, 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.	- 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 5.5 ОК 01-09	**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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по

	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 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	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 5.6 ОК 01-09	**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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной

	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; -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 **Владеет навыками:** -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	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

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

2024 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:
О. В. Егорова, преподаватель КГА ПОУ ХТК
А.О. Браузман, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..10

2. Структура и содержание профессионального модуля.....21

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....21

2.2. Структура профессионального модуля.....22

2.3. Содержание профессионального модуля.....23

2.4. Курсовой проект (работа) 36

3. Условия реализации профессионального модуля.....38

3.1. Материально-техническое обеспечение.....38

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....38

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....40

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 (самостоятельно или с помощью наставника)	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/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	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска,	– номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	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	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 профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	– содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; 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	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 6.1	-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	-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

		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	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	-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	--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	-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -осуществления координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	-организовывать рабочие места различных зон кухни; -оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы	-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного

	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	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	персонала
ПК 6.4	-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	-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	-организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	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; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -процедуры и правила инвентаризации запасов; -ведения учета и составления товарных отчетов	
ПК 6.5	-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	-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

		кухни; -способы и формы инструктирования персонала; -виды, формы и методы мотивации персонала	
ПК 6.6	-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

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Ценообразование	Тема 1.6 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	2	Рекомендация работодателя
2		Ценообразование	Практическая работа №27 Составление калькуляционной карты на блюдо (по заданию)	2	Рекомендация работодателя
3		Оформление отпуска сырья со склада и его рациональное использование	Практическая работа №28 Оформление документов: требования в	2	Рекомендация работодателя

			кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов		
4		Органолептическая оценка качества пищи	Тема 2.1. 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.	2	Рекомендация работодателя
5		Привлечение гостей	Тема 1.2 Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе	2	Рекомендация работодателя

			блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента		
6		Привлечение гостей	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	Объем вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
7		Привлечение гостей	Практическая работа №5 Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	Объем вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
8		Привлечение гостей	Практическая работа №6 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	Объем вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
9		Проведение инвентаризации	Тема 1.3. Оценка наличия и правила расчета	2	Рекомендация работодателя

			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		
10		Проведение инвентаризации	Практическая работа №11 Правила проведения инвентаризации товаров	2	Рекомендация работодателя
11		Составление актов списания	Тема 1.3. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения	2	Рекомендация работодателя

			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		
12		Составление актов списания	Практическая работа №12 Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	Объем вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
13		Профессиональные стандарты	Тема 1.4 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	2	Рекомендация работодателя

			разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников на соответствие профессиональным стандартам		
14		Профессиональные стандарты	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	Объем вариативной части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
15		Проведение отбора проб продукции для контроля качества	Тема 2.1 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	2	Рекомендация работодателя

			продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль. Отбор проб для лабораторных исследований готовой кулинарной и кондитерской продукции		
16		Требования к организациям общественного питания	Тема 1.1 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	Рекомендация работодателя
17		Требования к организациям общественного питания	Практическая работа №2 Требования к организациям питания	2	Объем вариативной части отведен с целью углубления

			различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания).		знаний, умений и навыков обучающихся
18		Отраслевые особенности организаций индустрии питания	Тема 1.1 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	Рекомендация работодателя
По МДК 06.01				**36**	
1		Программа iiko	Организация снабжения,	6	Объем вариативной

			складское хозяйство. Тарное и весовое хозяйство. Роль программы iiko в работе: занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья		части отведен с целью углубления знаний, умений и навыков обучающихся
2		Программа iiko	Организация производства. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей. Регистрация официанта в iiko, расстановка столов, расчёт посетителей	6	
3		Оборачиваемость предприятия	Оборот общественного питания и его состав.	6	
4		Финансовый анализ для прогноза производства	Анализ издержек обращения и производства. Анализ валового дохода	6	
5		Финансовый анализ для прогноза производства	Расчёт фонда заработной платы. Анализ прибыли и рентабельности	6	
6		Качество работы сотрудников	Изучение способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды	6	
7		Качество работы сотрудников	Дисциплинарные процедуры в организации	6	
8		Качество работы сотрудников	Изучение должностных обязанностей обслуживающего персонала	6	
9		Качество работы сотрудников	Структура персонала предприятия	6	

			общественного питания		
10		Качество работы сотрудников	Анализ качества обслуживания потребителей	6	
11		Организация работы предприятия	Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей	6	
12		Организация работы предприятия	Правовые вопросы деятельности предприятия	6	
По ПП.06				**72**	
			Итого	**108**	

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	162	98
Курсовая работа (проект)	30*	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	-	-
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК.06.01 в форме ДЗ* *МДК.06.02 в форме защиты итоговой работы* *ПП.06 в форме ДЗ* *ПМ.06* в форме экзамена по модулю	6	-
Всего	**320**	**242**

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 ПК 6.1-6.6	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**134**	**68**	28	68	-	30	8	-	-		
	МДК.06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	**36**	**30**	6	30	-	-	-	-	-		
	ПП.06 Производственная практика	**144**	**144**									144
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**320**	**242**	**34**	**98**	**-**	**30**	**8**	**-**	**6**	**-**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

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
	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
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь 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**	
	Итого 7 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**26** 8 16 2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**16/10пр./2с.р.**	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09
	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. (**Занятие проводится на предприятии).**	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
	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.	2	

	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников на соответствие профессиональным стандартам		
	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
	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).	2	

	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	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
	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	**Содержание**	**6/2пр./2с.р.**	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и	2	

деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	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.		
	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
	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.	2	

	Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.		
Тема 2.2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**6/4пр.**	ПК 6.4-6.5 ОК 01-07, 09
	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	
Дифференцированный зачет	**Практическая работа №34** Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	2	
Курсовая работа (проект)		**30**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-07, 09
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	
	Итого 8 семестр: *теоретическое обучение*	**108** 20	

	практические занятия *самостоятельная работа* *курсовая работа (проект)*	52 6 30	
	Всего по МДК.06.01	**134**	
МДК.06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе		**36/30пр.**	
Раздел 1. Система автоматизации iiko		**6**	
Тема 1.1 Основы система автоматизации iiko	**Содержание**	**4**	ПК.6.6 ОК 01-07, 09
	Современная система автоматизации iiko: назначение, функции, виды, возможности. Регистрация в системе iiko.	2	
	Основная терминология. Структура и интерфейс системы автоматизации. Особенности стартовой настройки системы iiko перед началом работы.	2	
Тема 1.2 Нормативная документация система автоматизации iiko	**Содержание**	**2**	ПК.6.6 ОК 01-07, 09
	Нормативная документация. Как использовать iiko в России и соблюдать требования законодательства.	2	
Раздел 2. Практикум по применению системы автоматизации iiko		**28/28пр.**	
Практические работы	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**28**	ПК.6.6 ОК 01-07, 09
	1. Настройка личных данных в системе.	2	
	2. Назначение ролей и предоставление прав.	2	
	3. Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья. (**Занятие проводится на предприятии).**	4	
	4. Оформление позиций меню в системе.	4	
	5. Составление и внесение технологических карт.	4	
	6. Расстановка столов в системе iiko.	4	
	7. Работа с модификаторами.	4	
	8. Расчет с гостями с использованием системы автоматизации iiko.	4	
Промежуточная аттестация в форме *защиты итоговой работы*		**2/2пр.**	
	Итого 8 семестр:	**36**	

	теоретическое обучение *практические занятия* *самостоятельная работа*	6 30 -	
ПП.06 Производственная практика (8 семестр)	**Виды работ:**	**144**	
	Ознакомление с Уставом организации питания.	6	ПК 6.1-6.6 ОК 01-07, 09
	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.	6	

	Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда		
	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. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	6	
	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 в форме *экзамена по модулю*		**6**	
	Всего по ПМ.06	**320**	

2.4. 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 домовой 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. Елкин, С. Е. Управление персоналом организации. Теория управления человеческим развитием: учебное пособие для СПО / С. Е. Елкин. — Саратов: Профобразование, 2021. — 242 с. — ISBN 978-5-4488-0951-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100164

2. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

3. Панфилова, О. В. Управление персоналом: основы теории: учебное пособие / О. В. Панфилова. — Ростов-на-Дону: Донской государственный технический университет, 2020. — 56 с. — ISBN 978-5-7890-1842-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/118110

4. Сафонова, Л. А. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / Л. А. Сафонова, Г. Н. Смоловик. — Саратов: Профобразование, 2024. — 114 с. — ISBN 978-5-4488-1688-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133505

3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление

Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. *ОК 01-07, 09*	– 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 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на диф. зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 6.2. *ОК 01-07, 09*	– 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	
ПК 6.3. *ОК 01-07, 09*	– 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	
ПК 6.4. *ОК 01-07, 09*	– 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	
ПК 6.5. *ОК 01-07, 09*	– 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	
ПК.6.6 *ОК 01-07, 09*	– умеет быстро и оперативно использовать систему автоматизации iiko.	

Приложение 1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
профессионального модуля

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

2024 г.

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:
Коркунова Т.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 10
2.3. Содержание профессионального модуля 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

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 ОК 01-09	-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	-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	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	-составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

		изделий; -технологии наставничества и обучения на рабочих местах	
ПК 7.2 ОК 01-09	-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	-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;	-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;

	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;	-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	-разработки рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

	-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		

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
ПМ.07 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 01-09 ПК 7.1-7.2	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар	**120**	**76**	40	40	36	-	4	-	-	-	-
	ПП.07 Производственная практика	**180**	**180**									180
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**306**	**256**	**40**	**40**	**36**	**-**	**4**	**-**	**6**	**-**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

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		**120/40пр./36л.р./4с.р.**	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов приготовление п/ф	**Содержание**	**8/4пр./2с.р.**	**ОК 01-09, 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 01-09, 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 01-09, 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	
	Практическая работа №8 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из птицы и дичи	2	
Тема 1.4 Приготовление супов	**Содержание**	**22/4пр./12л.р.**	**ОК 01-09, ПК 7.1, ПК 7.2**
	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	
	Лабораторная работа №1	6	

	«Супы»		
	Лабораторная работа №2 «Супы»	6	
Тема 1.5 **Приготовление соусов**	**Содержание**	**8/4пр.**	**ОК 01-09,** **ПК 7.1, ПК 7.2**
	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 № 11 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	2	
	Практическая работа № 12 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	2	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**58** 20 24 12 2	
ПП.07 Производственная практика (5 семестр) **Виды работ:**			**ОК 01-09,** **ПК 7.1, ПК 7.2**
1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		**72**	
2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
3. Технология подготовки сырья и приготовление супов			
4. Технология подготовки сырья и приготовление соусов			
5. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.			
6. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов			
7. Приготовление блюд из мяса.			
8. Приготовление блюд из домашней птицы.			
9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			

10. Приготовление сладких блюд.			
11. Приготовление горячих и холодных напитков.			
12. Приготовление диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий.			
Тема 1.6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**4/2пр.**	**ОК 01-09, ПК 7.1, ПК 7.2**
	1. Изменение при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши. 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 № 13 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 01-09, 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 № 14 1. Приготовление блюд из яиц и творога	2	
Тема 1.8 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**8/6л.р.**	**ОК 01-09, 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**	
	Лабораторная работа №3 «Блюда из овощей»	6	
Тема 1.9 Приготовление теста и изделий из него	**Содержание**	**8/6л.р.**	**ОК 01-09, 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**	
	Лабораторная работа №4 ««Блюда из теста»»	6	
Тема 1.10	**Содержание**	**10/2пр./6л.р.**	**ОК 01-09,**

Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из нерыбного водного сырья	1. Приготовление горячих блюд из рыбы, котлетной рыбной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	2	**ПК 7.1, ПК 7.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа № 15 1. Определение массы закладки сырья для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	Лабораторная работа №5 «Блюда из рыбы»	6	
Тема 1.11 Приготовление мясных горячих блюд. Блюд из мясных субпродуктов, птицы и дичи	**Содержание**	**10/2пр./6л.р.**	**ОК 01-09, 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 № 16 1. Определение массы закладки сырья для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов	2	
	Лабораторная работа №6 «Блюда из мяса»	6	
Тема 1.12 Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**	**4/2пр.**	**ОК 01-09, 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 № 17 1. Определение выхода холодных блюд и закусок	2	
Тема 1.13 Приготовление сладких блюд, холодных и горячих напитков.	**Содержание**	**8/4пр.**	**ОК 01-09, ПК 7.1, ПК 7.2**
	1. Приготовление сладких блюд. Требования к качеству.	2	
	2. Приготовление холодных и горячих напитков. Требования к качеству.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа № 18 1. Определение массы закладки сырья для приготовления сладких блюд	2	
	Практическая работа № 19 2. Определение массы закладки сырья для приготовления холодных и горячих	2	

	напитков, коктейлей. (**Занятие проводится на предприятии).**		
Тема 1.14 Основы диетического питания	**Содержание**	**5/1пр./2с.р.**	**ОК 01-09, 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 № 20 1. Расчеты для диетического питания.	1	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**1/1пр**	
	Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**62** 20 16 24 2	
ПП.07 Производственная практика (6 семестр) **Виды работ:**			**ОК 01-09, ПК 7.1, ПК 7.2**
1. Ознакомление с предприятием. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		**108**	
2. Обработка рыбы			
3. Обработка мяса			
4. Обработка птицы			
5. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции русской кухни.			
6. Супы			
7. Соусы			
8. Блюда и гарниры из овощей и грибов.			
9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.			
10. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья			
11. Блюда из мяса			
12. Блюда из птицы			
13. Блюда из яиц и творога			

14. Сладкие блюда		
15. Холодные блюда и закуски		
16. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания		
17. Диета №1, №5, №7		
Промежуточная аттестация в форме *экзамена квалификационного*	**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. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К, 2020. — 496 c. — ISBN 978-5-394-01714-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/110970

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. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 158 c. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

5. Светлович, Д. В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д. В. Светлович. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 168 c. — ISBN 978-985-7253-88-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/125427

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.: одобр. 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. 1324-03Гигиенические 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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 *ОК 01-09*	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; -разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; -проводить обучение помощника повара на рабочем месте; -оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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 экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 7.2 *ОК 01-09*	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	

Приложение 1.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

(Освоение работ по профессии 12901 Кондитер)

2024 г.

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:
Калинина Е.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы..4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....8
2.1. Трудоемкость освоения модуля....8
2.2. Структура профессионального модуля....9
2.3. Содержание профессионального модуля....10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....16
3.1. Материально-техническое обеспечение....16
3.2. Учебно-методическое обеспечение....16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....18

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 01-09	-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	-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	-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

	производстве кондитерской и шоколадной продукции	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	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
ПК 8.2 ОК 01-09	-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	-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	-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

	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	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	шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
ПК 8.3 ОК 01-09	-обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; -анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; -оценивать наличие и	-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;	-оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного

	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	-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	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 01-09	-готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -готовить по технологическим картам	-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -организация питания, в том числе диетического;	-разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;

	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	-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	-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

	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		

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

ПМ.08 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 01-09 ПК 8.1-8.4	МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	**72**	**34**	30	16	18	-	8	-	-	-	-
	ПП.08 Производственная практика	**144**	**144**									144
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**222**	**178**	**30**	**16**	**18**	**-**	**8**	**-**	**6**	**-**	**144**

2.3 Содержание профессионального модуля

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

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
МДК.08.01 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер		**72/16пр./18л.р./8с.р.**	
Тема 1.1. Организация работы по охране труда в кондитерском цехе	**Содержание**	**2**	**ОК 01-09, 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	2	

	Организация рабочего места в соответствии с видом изготовляемой продукции. Подбор необходимого технологического оборудования и инвентаря в соответствии с видами выпускаемых изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Состав производственных, складских и подсобных помещений кондитерского цеха	**2**	
Тема 1.3. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	**Содержание**	**4/2пр.**	**ОК 01-09,** **ПК 8.1- ПК 8.4**
	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	
	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 01-09,** **ПК 8.2 – 8.4**
	Сиропы, карамель, помада. Виды, технология приготовления. Мастика, марципан, желе. Виды, технология приготовления. Кремы и смеси. Виды, технология приготовления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа № 3	2	

	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	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 01-09,** **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**	**10/2пр./6л.р.**	**ОК 01-09,** **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 Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности. Расчет выхода	2	

	готовых изделий.		
	Лабораторная работа №1 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**	**18/2пр./6л.р./2с.р.**	**ОК 01-09,** **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 № 7 Разработка рецептур изделий из бездрожжевого теста.	2	

	Бездрожжевое тесто и изделия из него. (**Занятие проводится на предприятии).**		
	Лабораторная работа №2 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 01-09,** **ПК 8.4**
	Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из мастики и марципана, помады, глазури, кондира. Украшения из айсинга. Технология приготовления, порядок работы. Технология подготовки живых цветов для отделки кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых	**2**	
Тема 1.9. Приготовление пирожных и тортов	**Содержание**	**8/6л.р.**	**ОК 01-09,** **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**	

	Лабораторная работа №3 Приготовление бисквитных пирожных. Приготовление воздушных пирожных. Приготовление комбинированных тортов.	6	
Тема 1.10. Изделия пониженной калорийности	**Содержание**	**2**	**ОК 01-09,** **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 01-09,** **ПК 8.4**
	Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.12. Качество кондитерской продукции и контроль над ней	**Содержание**	**2**	**ОК 01-09,** **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	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2/2пр.**	
	Итого 7 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**72** 30 16 18 8	

ПП.08 Производственная практика (7 семестр) **Виды работ:**		**ОК 01-09,** **ПК 8.1–ПК 8.4**
Организация работы пекарного цеха. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	**144**	
Подготовка сырья. Основное и вспомогательное сырье.		
Приготовление дрожжевого безопарного теста		
Приготовление дрожжевого опарного теста		
Разделка теста. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.		
Приготовления дрожжевого слоеного теста. Выпечка изделий из него. Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба, органолептическое определение качества готовых изделий.		
Безопасные условия эксплуатации машин для взбивания, теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления основных мучных кондитерских изделий.		
Приготовление воздушного, заварного, слоеного, бисквитного теста. Выпечка полуфабрикатов из них. Требования к качеству готовых мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка готовых изделий.		
Организация работы кондитерского цеха. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря.		
Приготовление песочного теста, приготовление и оформление печенья. Требования к качеству готового печенья.		
Приготовления пряничного теста 2 способами. Приготовление, оформление пряников и коврижек. Требования к качеству готовых пряников, коврижек.		
Организация рабочего места кондитера при приготовлении отделочных полуфабрикатов.		

Разновидности сиропов. Приготовление сиропов инвертного, тиражного и сиропов для промочки. Способы определения концентрации сахара в сиропе. Требования к качеству сиропов.		
Приготовление помады основной, шоколадной, молочной. Требования к качеству, органолептическое определение качества помады.		
Приготовление крема сливочного основного, крема «Нового», крема белкового сырцового, крема белкового заварного, крема из сливок. Требования к качеству, органолептическое определение качества кремов.		
Организация рабочего места кондитера при приготовлении тортов и пирожных.		
Приготовления бисквитных, песочных, слоеных, воздушных тортов. Требования к качеству, органолептическое определение качества тортов.		
Приготовление бисквитных, песочных, нарезных и штучных пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.		
Приготовление слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества пирожных.		
Приготовление фруктовых, обезжиренных тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества тортов и пирожных. Условия и сроки хранения пирожных.		
Приготовление авторских тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества.		
Приготовление брендовых тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества		
Приготовление тематических тортов и пирожных. Требования к качеству, органолептическое определение качества		
Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами.		

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	**6**	
Итого по ПМ.08 *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа* *производственная практика* *консультация* *экзамен*	 30 16 18 8 144 - 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. Соколова. – 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.: одобр. 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. 1324-03Гигиенические 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 освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 ОК 01- 09	**Обучающийся умеет:** -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 **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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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

	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	
ПК 8.2 ОК 01- 09	**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 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 **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 ОК 01- 09	**Обучающийся умеет:** -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- 09	**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	

Приложение 1.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
профессионального модуля

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

2024 г.

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:
Е. Ю. Желтякова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

2. Структура и содержание профессионального модуля 8

2.1. Трудоемкость освоения модуля 8

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля 10

3. Условия реализации профессионального модуля 23

3.1. Материально-техническое обеспечение 23

3.2. Учебно-методическое обеспечение 23

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 24

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 ОК 01-09	-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; -ресурсо- и энергосберегающие технологии	-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	-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
ПК 9.2 ОК 01-09	-подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил	-порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве специализированных пищевых продуктов; -показатели качества	-приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -мониторинга

	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	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	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

	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	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	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

	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	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	172	130
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	**108**	**108**
учебная	*36*	*36*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК.09.01 в форме комплексного ДЗ* *МДК.09.02 в форме комплексного ДЗ* *УП.09 в форме диф зачета* *ПП.09 в форме диф зачета* *ПМ 09 в форме экзамена по модулю*	**6**	-
Всего	**294**	**238**

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 01-09 ПК 9.1-9.2	МДК.09.01 Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости	**72**	**50**	18	22	28	-	4	-	-		
	МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни	**108**	**80**	24	56	24	-	4	-	-		
	УП.09 Учебная практика	**36**	**36**								36	
	ПП.09 Производственная практика	**72**	**72**									72
	Экзамен по модулю	**6**	**-**							6		
	Всего	**294**	**238**	**42**	**78**	**52**	**-**	**8**	**-**	**6**	**36**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

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		**72/22пр./28л.р./4с.р.**	
Тема 1.1. Локальная кухня, как традиционное направление в приготовлении изделий, блюд и закусок на конкретной территории страны	**Содержание**	**18/14пр.**	**ПК 9.1 ОК 01-09**
	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	**14**	
	Практическое занятие Доклады на тему: «Особенности национальной кухни Дальнего Востока» Народности Дальнего Востока: алеуты, алюторцы, вепсы, долганы, ительмены, камчадалы, кереки, кеты, коряки, кумандинцы, манси, нанайцы, нганасаны, негидальцы, ненцы, нивхи, ороки, орочи, саамы, селькупы, сойоты.	2	
	Практическое занятие Доклады на тему: «Особенности национальной кухни Дальнего Востока» Народности Дальнего Востока: тазы, теленгиты, телеуты, тофалары, тубалары, тувинцы-тоджинцы, удэгейцы, ульчи, ханты, челканцы, чуванцы, чукчи, чулымцы, шорцы.	2	
	Практическое занятие Доклады на тему: «Особенности национальной кухни	2	

	Дальнего Востока» Народности Дальнего Востока: шорцы, эвенки, эвены, энцы, эскимосы, юкагиры.		
	Практическое занятие Дары моря животного происхождения. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из морепродуктов и рыбы	2	
	Практическое занятие Дары рек животного происхождения. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из 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)	2	
	Практическое занятие Дары моря растительного происхождения. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из морского нерыбного сырья. (Водоросли, морская капуста – маринованные, сублимированные, соленые, чипсы (Нори))	2	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**18** 4 14	
Тема 1.2 **Влияние локальной кухни на физиологию и жизнедеятельность человека, а также на развитие технологического оснащения**	**Содержание**	**18/12л.р./2с.р.**	**ПК 9.1** **ОК 01-09**
	Виды оборудования, используемые при организации и приготовлении кухонь малых народностей и общин: Удэге, Нивхи, Гиляки, Ульчи, Нанайцы и др.	2	
	Сырьевая продуктовая база Дальнего Востока, влияющая на физиологию и жизнедеятельность человека	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторная работа. Вакууматоры, сувид, пароконвектомат. Приготовление блюд и закусок из нерыбного сырья	6	
	Лабораторная работа. Процессы копчения с помощью технологии «Smoking gun». Приготовление блюд и закусок из нерыбного сырья	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и*	**2**	

	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.*		
		Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**18** 4 - 12 2	
Тема 1.3. Кулинарные характеристики технологических процессов, характерных для кухонь Дальнего Востока	**Содержание**	**22/6пр./8л.р./2с.р.**	**ПК 9.1** **ОК 01-09**
	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.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Практическое занятие Дары тайги. Составить технологические схемы	2	

	обработки сырья и приготовления блюд из таежного растительного сырья. Период: поздняя весна – раннее лето. (**Занятие проводится на предприятии).**		
	Практическое занятие Дары тайги. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из таежного растительного сырья. Период: позднее лето – ранняя осень.	2	
	Практическое занятие Дары тайги. Составить технологические схемы обработки сырья и приготовления блюд из дичи и дикого мяса.	2	
	Лабораторная работа. 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.	4	
	Лабораторная работа. 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.	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*	**2**	

	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.*		
	Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**22** 6 6 8 2	
УП.09 Учебная практика (6 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 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.		**36**	**ПК 9.1-9.2** **ОК 01-09**
Тема 1.4. Алкогольные напитки Дальнего	**Содержание**	**12/2пр./8л.р.**	**ПК 9.1** **ОК 01-09**
	Изготовление алкогольных напитков на основе дикоросов, плодов и ягод. Настойки сладкие, горькие и ликеры	2	

Востока	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**10**	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для приготовления алкогольных напитков Дальневосточной кухни.	2	
	Лабораторная работа. 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).	4	
	Лабораторная работа. 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) напитков из сырья растительного происхождения (дикий виноград, шиповник, лимонник, голубика, жимолость, брусника, клюква, черемуха).	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный с МДК.09.02)		**2**	
	Итого 7 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**14** 4 2 8 -	
МДК.09.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни		**24/56пр./24л.р./4с.р.**	
Тема 2.1. Творческие традиции Дальневосточной кухни	**Содержание**	**18/14пр.**	**ПК 9.1-9.2 ОК 01-09**
	Разработка меню (блюд) с национальными традициями региональных кухонь Дальнего Востока и заимствования их в Паназиатскую кухню. Истоки Паназиатской кухни.	2	
	Национальная посуда для приготовления и подачи блюд и изделий Дальневосточной кухни.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	

	Практическое занятие. Разработка тренинга. Составление меню. Подбор посуды и приборов по разработанному меню.	4	
	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	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические заняти*	**18** 4 14	
Тема 2.2. Традиции в использовании специй и приправ в Дальневосточной кухне	**Содержание**	**38/16пр./12л.р./2с.р.**	**ПК 9.1-9.2 ОК 01-09**
	Специфика подбора специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни.	2	
	Специфика подбора специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления изделий Дальневосточной кухни.	2	
	Специфика подбора специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления сладких блюд, кондитерских изделий в Дальневосточной кухне.	2	
	Специфика подбора специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих напитков, в том числе алкогольных, в Дальневосточной кухне.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28**	
	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни.	4	
	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления изделий Дальневосточной кухни.	4	

	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления сладких блюд, кондитерских изделий в Дальневосточной кухне.	4	
	Практическое занятие. Использование и подбор специй, приправ для подготовки полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих напитков, в том числе алкогольных, в Дальневосточной кухне.	4	
	Лабораторная работа. 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)	6	
	Лабораторная работа. 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)	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 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.*	**2**	

	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.*		
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**38** 8 16 12 2	
Тема 2.3. Особенности технологических процессов приготовления блюд, закусок, изделий, напитков в Дальневосточной кухне	**Содержание**	**36/14пр./12л.р./2с.р.**	**ПК 9.1-9.2** **ОК 01-09**
	Особенности и технологические процессы подготовки растительных видов сырья для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни. (Тала, Строганина, Тар-Тар)	2	
	Особенности и технологические процессы подготовки из сырья животного происхождения для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни. (Шурпа из изюбра или косули, Амурский холодник)	2	
	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 кукумарии и др.)	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**26**	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: растительных и животных видов сырья для приготовления первых блюд Дальневосточной кухни.	2	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: растительных видов сырья для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни.	4	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: из сырья животного происхождения для приготовления блюд и закусок Дальневосточной	4	

	кухни.		
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: растительных видов сырья моря, а также морепродуктов и рыбы, для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни.	4	
	Лабораторная работа. 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.	6	
	Лабораторная работа. 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.	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 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*	**2**	

	ресурсов. *7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*		
	Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа*	**36** 8 14 12 2	
ПП.09 Производственная практика (6 семестр) **Виды работ:** 1. Общая характеристика предприятия. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. 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. 5. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 6. 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 01-09**
Тема 2.4. Особенности технологических процессов приготовления мучных и сладких блюд, изделий и	**Содержание**	**14/10пр.**	**ПК 9.1-9.2** **ОК 01-09**
	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	2	

	напитков в Дальневосточной кухне	для приготовления 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; 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	**10**	
		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). (**Занятие проводится на предприятии).**	4	
		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	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный с МДК.09.01)		**2/2пр.**	
		Итого 7 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**16** 4 12	
ПП.	**ПП.09 Производственная практика (7 семестр)** **Виды работ:** 1. Разработка нового (или доработка) ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом использования локальной кухни, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		**36**	**ПК 9.1-9.2** **ОК 01-09**

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		
Промежуточная аттестация в форме *экзамена по модулю*	**6**	
Всего по ПМ.09	**294**	

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. – 400 с.

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

3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.З. Шильман. - 5-е изд., стер. -Москва6 Изд-во Академия, 2020. – 176 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. 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.

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

4. 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
ПК 9.1-9.2 ОК 01-09	-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	**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

	числе в электронном виде	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ/ДИСЦИПЛИН

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК.....
ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА.....
ОУП.03 МАТЕМАТИКА.....
ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК.....105
ОУП.05 ИНФОРМАТИКА.....131
ОУП.06 ФИЗИКА.....152
ОУП.07 ХИМИЯ.....172
ОУП.08 БИОЛОГИЯ.....201
ОУП.09 ИСТОРИЯ.....218
ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ.....261
ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ.....297
ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....328
ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ.....348
ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....379
ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....400
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ.....2
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ.....14
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....25
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....39
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ.....54
ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА.....64
ЕН.01 ХИМИЯ.....80
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ.....101
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.....112
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ.....127
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ.....145
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....159
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА.....175
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....196
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ..208
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА.....220
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....233
ОП.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ.....248
ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ.....258
ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....273
ОП.13 СПОСОБЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВА.....285

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Русский язык»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Наринская А. Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Русский язык»....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....16

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ....17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Русский язык»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цель предмета

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО		
Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Общие	**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; - 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	- 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; 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.

	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 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 знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
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;	- 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);

	- 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	- 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 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	- 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**58**
в том числе:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	29
Профессионально ориентированное содержание	**14**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	8
Консультация	**2**
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	**6**
ИТОГО	**80**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

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. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**12**	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2	
	Практическое занятие № 1 Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	2	
	Практическое занятие № 2. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2	
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2	
	Практическое занятие № 3 Принципы русской орфографии	2	

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**34**	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	2	
	Практическое занятие № 4. Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Практическое занятие № 5. Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
	Практическое занятие № 6. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	Практическое занятие № 7. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	Практическое занятие № 8. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	*32* *16* *16*	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	1	
	Практическое занятие № 9. Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	1	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
	Практическое занятие № 10. Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	Практическое занятие № 11. Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции.	*2*	

части речи.	Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы		
	Практическое занятие № 12. Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	*2*	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**12**	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	2	
	Практическое занятие № 13. Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	2	
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2	
	Практическое занятие № 14. Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2	
Тема 3.3. Сложное	**Основное содержание**		*ОК 04; ОК 05;*

предложение	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	2	*ОК 09*
	Практическое занятие № 15. Практ ическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации		**14**	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	**Профессионально-ориентированное содержание** Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК 6.4***
	Профессионально-ориентированное содержание. Практическое занятие. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Профессионально-ориентированное содержание** Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	2	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК 6.4***
	Профессионально-ориентированное содержание. Практическое занятие Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2	
Тема 4.3. Научный стиль.	**Профессионально-ориентированное содержание** Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК 6.4***
Тема 4.4. Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание. Практическое занятие.** Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности. Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности.	4	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК 6.4***

Консультация: Обобщение изученного по орфографии, морфологии, синтаксису	**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*	**6**	
Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультация* *экзамен*	**48** 19 21 2 6	
Всего:	**80 часов**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык и литература».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- ноутбук
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник/ Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич. - 5-е изд., стер. – Москва: Просвещение,2023г.-312с.

2. Гусарова И.В. Русский язык: 11-й класс: базовый и углублённый уровень: учебник/ И. В. Гусарова. - 9-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023 г.-243с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Бабайцева, В. В. Русский язык. 10-11 классы: углублённый уровень: учебник / В. В. Бабайцева. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 464 с. — ISBN 978-5-09-110454-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132330

2. Балуш, Т. В. Русский язык в таблицах: пособие для подготовки к централизованному тестированию и экзамену / Т. В. Балуш. — 3-е изд. — Минск: Тетралит, 2020. — 208 с. — ISBN 978-985-7171-46-0. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/117486

3. Глазкова, М. М. Русский язык для студентов колледжей и техникумов: учебник для СПО / М. М. Глазкова, О. Н. Морозова. — Саратов, Москва:

Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 398 c. — ISBN 978-5-4488-1573-7, 978-5-4497-1837-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/126277

4. Гусарова И.В. Русский язык: 11-й класс: базовый и углублённый уровень: учебник/ И. В. Гусарова. - 9-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023 г.- 243с.
Гусарова, И. В. Русский язык: 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 480 с. — ISBN 978-5-09-103554-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132457

5. Гусарова, И. В. Русский язык: 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 448 с. — ISBN 978-5-09-103555-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132459

6. Морозова, Л. В. Современный русский язык: Часть I. Словообразование. Морфология. Орфография. Часть II. Синтаксис. Пунктуация / Л. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Антология, 2021. — 279 c. — ISBN 5-94962-081-X. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104156

7. Пахнова, Т. М. Русский язык: 11 класс: базовый уровень: учебник / Т. М. Пахнова. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-09-101463-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132332

8. Русский язык. 10 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. Н. Чердаков, А. И. Дунев, Л. А. Вербицкая [и др.]; под редакцией Л. А. Вербицкой. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-09-101458-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132328

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 04	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Письменный опрос Самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 05	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Письменный опрос Самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 09	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Письменный опрос Самостоятельная работа Контрольная работа
ПК 6.4	Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Практическая работа Публичное выступление Мини-проект

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(Социально-экономический профиль)

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Литература»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Наринская А.Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Литература».....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....14

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....30

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....30

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:

1.2.1. Цели предмета

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО		
Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения предмета**	
	Общие	**Предметные**
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-выразительных возможностях русского языка в

	- 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	художественной литературе и умение применять их в речевой 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	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 изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство;

	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;	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 совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, 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; - 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	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.

	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; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	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

	- 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 смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	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-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
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;	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.

	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 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:	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); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	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	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду -интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	-владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	**108**
Основное содержание	**96**
в том числе:	
теоретическое обучение	9
практические занятия	87
Профессионально ориентированное содержание	**12**
в том числе:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**108**

* **- часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Практические занятия:** Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	**2**	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**24**	
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**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	*1*	
	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. *Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору*	*1*	
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	*1*	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и	*1*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.)		
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Практические занятия:** Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Практическое занятие** Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений.	*1*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями		
	Практическое занятие	*1*	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка наизусть*		
Тема 1.6. **Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»**	**Практическое занятие** Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.7. **Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	*2*	
	Работа **с** избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова		ОК 06, ОК 09
Тема 1.8.	**Содержание учебного материала**	**4**	
Судьба и творчество Л. Н. Толстого. **«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»**	*Для чтения и изучения:* роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи 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
	Практические занятия	*2*	
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». *Выразительное чтение отрывка наизусть*		
Тема 1.9. **Творческий путь Н. С. Лескова.** **Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова**	**Практические занятия** Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1.10. **Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.** **Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»**	**Практические занятия** Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
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**	**Практические занятия** Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**10**	
Тема 3.1. **Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна**	**Практические занятия** 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) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.2. **Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева**	**Практические занятия** Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	***32*** *7* 25	
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Практические занятия**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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		
	Практические занятия	*2*	
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Практические занятия** Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)*	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 4. Литература XX века		**46**	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А.	**Практические занятия** Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Бунина	уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Практические занятия.** Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. *Выразительное чтение одного стихотворения по выбору*	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	*2*	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	**Практические занятия.** Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия. Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»	*1*	
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**Практические занятия.** Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX	**Практические занятия** Работа с инфоресурсами - сообщения по темам «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии».	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*		
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	**Практические занятия** Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». *Выразительное чтение художественного текста наизусть*	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия 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. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»	*1*	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Практические занятия.** История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Практические занятия** 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. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору)	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		
	Практические занятия Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»	*2*	
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Практические занятия.** Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Практические занятия.** Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.12.	**Практическое занятие**	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Практическое занятие** Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	**Практическое занятие** Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	**Практическое занятие** Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	**Практическое занятие.** Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	Пастернака»		
Тема 4.17. **А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына**	**Практическое занятие.** Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.18. **Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина**	**Практическое занятие.** Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.19. **Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина**	**Практическое занятие** Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	**Практическое занятие**. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	**Практическое занятие**. *Выразительное чтение стихотворений.* Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
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	**Практическое занятие** Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Практическое занятие** Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Практическое занятие** Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	**Практическое занятие** Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. *Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Зарубежная литература		**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 9.1 **Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века** **Тема 9.2** **Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века**	**Практическое занятие** Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 10. Прикладной модуль «Профессионально ориентированное содержание»		**12**	
Тема «Дело мастера боится»	**Практические занятия:** анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, **ПК 6.2**
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Практические занятия:** «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, **ПК 6.2**
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в	**Практические занятия**: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, **ПК 6.2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
профессии/ специальность			
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	**Практические занятия:** Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, **ПК 6.2**
Тема «Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека»	**Практические занятия**: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, **ПК 6.2**
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Практические занятия:** Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, **ПК 6.2**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	76 2 74	
Всего:		***108***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык и литература».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1. / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, И.Л. Волнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. -6-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2023.-432с.

2. Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2. / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацияка, К.В. Савченко]; под ред. Г.А. Обернихиной. -6-е изд., стер. – М.: Изд-во Академия,2023.-448с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Ланин, Б. А. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.2: учебник / Б. А. Ланин, Л. Ю. Устинова, В. М. Шамчикова; под редакцией Б. А. Ланина. — 7-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-102081-6, 978-5-09-101485-3 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132281

2. Лебедев, Ю. В. Литература: 10 класс: базовый уровень. В 2 частях. Ч.2: учебник / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-09-103556-8, 978-5-09-103558-2 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132283

3. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / А. Н. Архангельский, Д. П. Бак, М. А. Кучерская [и др.]; под редакцией А. Н. Архангельского. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-09-110455-4, 978-5-09-110456-1 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132278

4. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / В. Ф. Чертов, Л. А. Трубина, А. М. Антипова, А. А. Маныкина; под редакцией В. Ф. Чертова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 392 с. — ISBN 978-5-09-087146-4 (ч.1), 978-5-09-087145-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132280

5. Литература. 11 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / В. Ф. Чертов, Л. А. Трубина, А. М. Антипова, А. А. Маныкина; под редакцией В. Ф. Чертова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-09-102077-9, 978-5-09-101475-4 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132290

6. Литература: 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.2: учебник / А. Н. Архангельский, Д. П. Бак, М. А. Кучерская [и др.]; под редакцией А. Н. Архангельского. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-09-110455-4, 978-5-09-110457-8 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132282

7. Литература: 10 класс: базовый уровень: учебник / КурдюмоваТ.Ф., Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]; под редакцией Т. Ф. Курдюмовой. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-09-101481-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132276

8. Литература: 10 класс: базовый уровень: учебник / КурдюмоваТ.Ф., Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]; под редакцией Т. Ф. Курдюмовой. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-09-101481-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132276

9. Литература: 10 класс: углублённый уровень. В 2 частях. Ч.2: учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.]; под редакцией В. И. Коровина. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 303 с. — ISBN 978-5-09-103564-3 (ч.2), 978-5-09-103562-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132445

10. Минц, Б. А. Литература: учебник для СПО / Б. А. Минц, Н. В. Мокина. — Саратов: Профобразование, 2022. — 625 с. — ISBN 978-5-4488-1535-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой

образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/122332

11. Михальская, А. К. Литература: 10 класс. В 2 частях. Ч.1: учебник / А. К. Михальская, О. Н. Зайцева. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-09-101487-7 (ч.1), 978-5-09-102082-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132279

12. Михальская, А. К. Литература: 11 класс. В 2 частях. Ч.1: учебник / А. К. Михальская, О. Н. Зайцева. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 560 с. — ISBN 978-5-09-110458-5, 978-5-09-110459-2 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132293

13. Москвин, Г. В. Литература: 10 класс: базовый уровень: учебник / Г. В. Москвин, Н. Н. Пуряева, Е. Л. Ерохина. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-09-101491-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132273

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета раскрываются через предметные 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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Р. 1-10	Устный опрос Письменный опрос Контрольная работа Практическая работа Эссе Мини-проект Тестирование
ПК 6.2	Р 10	Устный опрос Письменный опрос Практическая работа Публичное выступление Эссе Мини-проект

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.03 МАТЕМАТИКА

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Математика»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Панькина А.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК
Ко В.Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК
Кураиш Н.Ш., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Математика»....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....26
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....39
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ....47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Математика»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Цель освоения учебного предмета «Математика» (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): освоение обучающимися содержания учебного предмета «Математика» и достижение результатов его изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Задачи освоения ОУП .03 «Математика»:

- формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления;
- формировать умение применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;
- формировать представление о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
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	-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 оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - 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: 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 решать текстовые задачи разных типов (в том числе на

	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.	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: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь 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: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - 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; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра,

		конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; - 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: 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 выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и

		явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - 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; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; -уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - 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; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; -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; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение 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: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение 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 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 свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - 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; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - 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; умение 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; - 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; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; - 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 2х2

		и 3х3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; - 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; - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
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	- 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; 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;

	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.	- 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 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	- 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 вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;

	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	- 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
ОК 04. Эффективно	готовность к саморазвитию, самостоятельности и	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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	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 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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта,	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать,

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	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	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
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том	- 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:	- 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 выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное

числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- 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; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	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

	- 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	- 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
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; 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 мировой математической науки. - 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;
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.	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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	- 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.	- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;
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	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	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира - умение выбирать подходящий метод для решения задачи;

форм обслуживания.	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	понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;
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 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; 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	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений 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.	неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;
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 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; 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;	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем,

	- 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.	рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;
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.	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	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные,

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	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; 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,	-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - 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 использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**256**
в том числе:	
теоретическое обучение	150
практические занятия	104
лабораторные занятия	
консультации	2
Профессионально-ориентированное содержание	**34**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	**6**
ИТОГО	**296**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.03 МАТЕМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		***16***	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.4, ПК 2.5, ПК 2.8, ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.5, ПК 5.6
	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	*2*	
Тема 1.2 Числа и вычисления. Выражения и преобразования	**Содержание учебного материала**		
	Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	*2*	
Тема 1.3 Геометрия на плоскости	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Практическая работа №1. Виды плоских фигур и их площадь. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости	*2*	
Тема 1.4 Процентные вычисления	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты	*2*	
	Практическая работа №2. Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты	*2*	
Тема 1.5 Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа №3. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	*2*	
Тема 1.6 Системы уравнений и неравенств	**Содержание учебного материала**		
	Способы решения систем линейных уравнений.	*2*	
Тема 1.7 Входной контроль	**Содержание учебного материала**		
	Контрольная работа №1. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости	*2*	
Раздел 2. Комплексные числа		***10***	
Тема 2.1 Комплексные числа	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04,
	Целые и рациональные числа. Действительные числа.	*2*	

	Комплексные числа. Геометрическая интерпретация комплексных чисел. Действия над комплексными числами в алгебраической форме.	*2*	ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Тригонометрическая форма комплексного числа. Умножение, деление, возведение в степень.	*2*	
	Практическая работа №4. Действия над числами.	*2*	
Тема 2.2 Применение комплексных чисел	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа №5. Выполнение расчетов с помощью комплексных чисел. Примеры использования комплексных чисел	*2*	
Раздел 3. Степени и корни. Степенная функция		***28***	
Тема 3.1 Степенная функция, ее свойства	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональным показателем.	*2*	
	Практическая работа №6. Решение задач	*2*	
	Степенная функция. Определение функции, свойства функции, график.	*2*	
	Взаимно обратные функции.	*2*	
	Практическая работа №7. Построение графиков степенной функции.	*2*	
Тема 3.2 Преобразование выражений с корнями n-ой степени	**Содержание учебного материала**		
	Преобразование рациональных, иррациональных, степенных выражений.	*2*	
	Практическая работа №8. Преобразование рациональных, иррациональных, степенных выражений	*2*	
Тема 3.3 Решение иррациональных уравнений и неравенств	**Содержание учебного материала**		
	Равносильность уравнений, неравенств, систем. Рациональные и иррациональные уравнения.	*2*	
	Основные приемы решения: разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод.	*2*	
	Практическая работа №9. Решение уравнений	*2*	
	Рациональные и иррациональные неравенства.	*2*	
	Практическая работа №10. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.	*2*	
	Решение неравенств методом интервалов.	*2*	
	Практическая работа №11. Решение неравенств методом интервалов.	*2*	

Раздел 4. Показательная функция		***16***	
Тема 4.1 Показательная функция, ее свойства	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Показательная функция. Определение функции. Свойства функции. График.	*2*	
	Практическая работа №12. Построение графиков показательной функции.	*2*	
Тема 4.2 Решение показательных уравнений и неравенств	**Содержание учебного материала**		
	Показательные уравнения и методы их решения.	*2*	
	Практическая работа №13. Решение показательных уравнений.	*2*	
	Показательные неравенства и методы их решения.	*2*	
	Практическая работа №14. Решение показательных неравенств.	*2*	
Тема 4.3 Системы показательных уравнений	**Содержание учебного материала**		
	Решение систем показательных уравнений.	*2*	
	Контрольная работа № 2. Решение уравнений и неравенств.	*2*	
Раздел 5. Логарифмы. Логарифмическая функция		***32***	
Тема 5.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07, ПК 2.5, ПК 3.5, ПК 5.5
	Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы.	*2*	
	Действия над логарифмами.	*2*	
Тема 5.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа №15. Вычисление логарифмов	*2*	
Тема 5.3 Логарифмическая функция, ее свойства	**Содержание учебного материала**		
	Логарифмическая функция. Определение функции. Свойства функции.	*2*	
	Построение графиков логарифмических функций.	*2*	
	Практическая работа №16. Построение графиков.	*2*	
Тема 5.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	**Содержание учебного материала**		
	Простейшие логарифмические уравнения.	*2*	
	Логарифмические уравнения и методы их решения	*2*	
	Практическая работа №17. Решение логарифмических уравнений.	*2*	
	Логарифмические неравенства и методы их решения	*2*	
	Простейшие логарифмические неравенства.	*2*	
	Практическая работа №18. Решение логарифмических неравенств.	*2*	

	Решение логарифмических уравнений и неравенств, содержащих переменную в основании	*2*	
Тема 5.5 Системы логарифмических уравнений	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа №19. Решение систем логарифмических уравнений.	*2*	
Тема 5.6 Логарифмы в природе и технике	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Логарифмическая спираль как украшение готовой продукции	*2*	
Тема 5.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция	**Содержание учебного материала**		
	Контрольная работа №3. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	*2*	
Раздел 6. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		***38***	
Тема 6.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 2.5, ПК 3.5, ПК 5.5
	Радианная мера угла. Вращательное движение. Определение синуса, косинуса, тангенса, котангенса	*2*	
Тема 6.2 Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения	**Содержание учебного материала**		
	Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения.	*2*	
	Практическая работа №20. Решение примеров.	*2*	
Тема 6.3 Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	**Содержание учебного материала**		
	Формулы сложения. Формулы двойного угла, половинного угла	*2*	
	Преобразование сумм тригонометрических функций в произведение и преобразование в сумму. Решение примеров.	*2*	
	Контрольная работа №4. Основы тригонометрии.	*2*	
Тема 6.4 Функции, их свойства. Способы задания функций	**Содержание учебного материала**		
	Определение функции. Область определения и множество значений. Возрастание и убывание функции. Свойства функций: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания.	*2*	
	Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.	*2*	

	Практическая работа №21. Решение задач.	*2*	
Тема 6.5 Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Содержание учебного материала**		
	Тригонометрические функции: y=sinx; y=cosx.	*2*	
	Тригонометрические функции: y=tgx; y=ctgx.	*2*	
	Практическая работа №22. Тригонометрические функции	*2*	
Тема 6.6 Преобразование графиков тригонометрических функций	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа №23. Построение графиков	*2*	
Тема 6.7 Описание производственных процессов с помощью графиков функций	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах	*2*	
Тема 6.8 Обратные тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**		
	Обратные тригонометрические функции.	*2*	
Тема 6.9 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**		
	Тригонометрические уравнения и методы их решения.	*2*	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Практическая работа №24. Решение тригонометрических уравнений.	*2*	
Тема 6.10 Системы тригонометрических уравнений	**Содержание учебного материала**		
	Решение систем тригонометрических уравнений	*2*	
Тема 6.11 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**		
	Контрольная работа №5. Тригонометрические функции, уравнения и неравенства.	*2*	
Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве		***24***	
Тема 7.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07, ПК 2.5, ПК 3.5, ПК 5.5
	Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение прямых в пространстве.	*2*	
	Прямые и плоскости в пространстве	*2*	

Тема 7.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**		
	Параллельность прямых, прямой и плоскости. Параллельность плоскостей.	*2*	
	Практическая работа №25. Решение задач.	*2*	
	Геометрические преобразования пространства: Параллельный перенос, симметрия относительно плоскости	*2*	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**150** 90 60	
Тема 7.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**		
	Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная.	*2*	
	Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями.	*2*	
	Практическая работа №26. Решение задач.	*2*	
Тема 7.4 Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**		
	Перпендикулярность двух плоскостей. Теорема о трех перпендикулярах	*2*	
	Практическая работа № 27. Решение задач.	*2*	
Тема 7.5 Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Параллельные, перпендикулярные и скрещивающиеся прямые в изделиях и продукции	*2*	
	Контрольная работа № 6. Прямые и плоскости в пространстве.	*2*	
Раздел 8. Многогранники и тела вращения		***46***	
Тема 8.1 Вершины, ребра, грани многогранника	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.4, ПК 2.5, ПК 2.8, ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.5, ПК 5.6
	Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Правильные многогранники.	*2*	
Тема 8.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы	**Содержание учебного материала**		
	Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма.	*2*	
	Практическая работа № 28. Решение задач	*2*	
Тема 8.3 Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда	**Содержание учебного материала**		
	Параллелепипед, куб.	*2*	
	Практическая работа № 29. Решение задач	*2*	
Тема 8.4 Пирамида, ее	**Содержание учебного материала**		

составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	Пирамида. Правильная пирамида, усеченная пирамида. Тетраэдр.	*2*	
	Практическая работа № 30. Решение задач.	*2*	
Тема 8.5 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	**Содержание учебного материала**		
	Симметрия в кубе и параллелепипеде. Симметрия в призме и пирамиде	*2*	
	Сечение куба, призмы, пирамиды.	*2*	
	Практическая работа № 31. Построение сечений в призме и пирамиде.	*2*	
Тема 8.6 Примеры симметрий в профессии	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Практическая работа № 32. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту	*2*	
Тема 8.7 Объемы и площади поверхностей тел	**Содержание учебного материала**		
	Объём и его измерения. Объем куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, пирамиды.	*2*	
	Практическая работа № 33. Решение задач.	*2*	
Тема 8.8 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	**Содержание учебного материала**		
	Цилиндр. Сечения цилиндра.	*2*	
	Практическая работа № 34. Решение задач.	*2*	
Тема 8.9 Конус, его составляющие. Сечение конуса	**Содержание учебного материала**		
	Конус. Усеченный конус. Сечения конуса.	*2*	
	Практическая работа № 35. Решение задач.	*2*	
Тема 8.10 Шар и сфера, их сечения	**Содержание учебного материала**		
	Шар и сфера. Их сечения. Касательная плоскость к сфере.	*2*	
Тема 8.11 Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел	**Содержание учебного материала**		
	Объем цилиндра, конуса. Объем шара и площадь сферы.	*2*	
	Практическая работа № 36. Решение задач.	*2*	
Тема 8.12 Комбинации многогранников и тел вращения	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа № 37. Площади поверхностей и объемы комбинированных геометрических тел. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы.	*2*	
Тема 8.13 Геометрические комбинации на практике	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах	*2*	
Тема 8.14 Решение задач. Многогранники и тела вращения	**Содержание учебного материала**		
	Контрольная работа № 7 «Многогранники и тела вращения»	*2*	

Раздел 9. Координаты и векторы		***14***	
Тема 9.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка	**Содержание учебного материала**		ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-07, ПК 2.5, ПК 3.5, ПК 5.5
	Прямоугольная система координат в пространстве. Векторы, его координаты. Модуль вектора.	*2*	
	Равенство векторов. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.	*2*	
	Практическая работа № 38. Простейшие задачи в координатах.	*2*	
Тема 9.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	**Содержание учебного материала**		
	Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.	*2*	
	Практическая работа № 39. Решение задач, содержащих векторы. Действия над векторами.	*2*	
Тема 9.3 Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Определение расстояния между точками изделия, используя метод координат	*2*	
	Практическая работа №40. Решение задач.	*2*	
Раздел 10. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей		***18***	
Тема 10.1 Основные понятия комбинаторики	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6
	Основные понятия комбинаторики. Размещения, сочетания, перестановки. Формула Бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.	*2*	
	Практическая работа № 41. Решение комбинаторных задач	*2*	
Тема 10.2 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	**Содержание учебного материала**		
	События. Вероятность события. Классическое определение вероятности.	*2*	
	Сложение и умножение вероятностей	*2*	
	Практическая работа №42. Сложение и умножение вероятностей	*2*	
Тема 10.3 Вероятность в профессиональных задачах.	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Вероятность в задачах естественно-научного профиля	*2*	
Тема 10.4 Дискретная случайная величина,	**Содержание учебного материала**		
	Дискретная случайная величина. Числовые характеристики дискретной случайной	*2*	

закон ее распределения	величины.		
	Практическая работа №43. Решение задач.	*2*	
Тема 10.5 Составление таблиц и диаграмм на практике	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Практическая работа №44. Представление данных. Задачи математической статистики естественно-научного профиля	*2*	
Раздел 11. Производная функции, ее применение функции, свойства и графики		***30***	
Тема 11.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6
	Числовые последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Предел функции. Теоремы о пределах функций.	*2*	
	Практическая работа № 45. Вычисление пределов. Построение графиков функций.	*2*	
	Понятие о производной функции. Геометрический и физический смысл. Теоремы дифференцирования	*2*	
Тема 11.2 Производные суммы, разности произведения, частного.	**Содержание учебного материала**		
	Производные элементарных функций. Нахождение производных функций.	*2*	
	Практическая работа № 46. Нахождение производных функций.	*2*	
Тема 11.3 Производная сложной функции	**Содержание учебного материала**		
	Нахождение производных сложных функций.	*2*	
	Практическая работа № 47. Нахождение производных сложных функций.	*2*	
Тема 11.4 Геометрический и физический смысл производной	**Содержание учебного материала**		
	Уравнение касательной к графику функций.	*2*	
Тема 11.5 Физический смысл производной в профессиональных задачах	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Практическая работа № 48. Физический смысл производной в профессиональных задачах	*2*	
Тема 11.6 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**		
	Возрастание и убывание функции. Точки экстремума. Наибольшее и наименьшее значения функции.	*2*	
	Вогнутость кривой. Точки перегиба. Общая схема исследования функции.	*2*	
Тема 11.7 Исследование функций и построение	**Содержание учебного материала**		
	Применение производной к исследованию функций.	*2*	

графиков			
Тема 11.8 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа № 49. Построение графиков.	*2*	
Тема 11.9 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Описание производственных процессов с помощью графиков функций.	*2*	
Тема 11.10 Производная функции, ее применение	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Практическая работа № 50. Решение задач на применение производной функции.	*2*	
Раздел 12. Первообразная функции, ее применение		***16***	
Тема 12.1 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6
	Первообразная. Основные свойства первообразной.	*2*	
	Неопределенный интеграл и его основные свойства. Таблица интегралов.	*2*	
	Практическая работа № 51. Решение задач.	*2*	
Тема 12.2 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание учебного материала**		
	Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница.	*2*	
	Применение интегралов для нахождения площадей криволинейной трапеции.	*2*	
Тема 12.3 Неопределенный и определенный интегралы	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа № 52. Решение определенных интегралов.	*2*	
Тема 12.4 Определенный интеграл в жизни	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Применения интеграла в задачах профессиональной направленности	*2*	
Тема 12.5 Первообразная функции, ее применение	**Содержание учебного материала**		
	Контрольная работа № 8. Интеграл и его приложения.	*2*	
Консультация: Обобщение изученного материала		*2*	

Промежуточная аттестация в форме *экзамена*	**6**	
Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультации* *экзамен*	**146** 78 60 2 6	
Всего:	**296 часов**	

Индивидуальный проект (примерные темы)
1. Применение сложных процентов в экономических расчетах. 2. Средние значения и их применение в профессиональных задачах. 3. Правильные и полуправильные многогранники в профессиональной деятельности. 4. Конические сечения и их применение в приготовлении кондитерских изделий. 5. Математика в будущей специальности. 6. Предыстория математического анализа, значение производной в различных производственных задачах. 7. Приложения производной и дифференциала в профессии. 8. Применение подобия треугольников при приготовлении и оформлении блюд. 9. Симметрия в оформлении и подаче кондитерских изделий. 10. Системы линейных неравенств в профессиональных задачах. 11. Сложные проценты в профессии. 12. Функции в поварском деле. 13. Финансовая математика. 14. Фракталы: геометрия красоты. 15. Математика в задачах по кулинарии 16. Математика в задачах по технологии приготовления блюд из овощей и грибов 17. Математика в задачах по технологии приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых 18. Математика в задачах по технологии приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога и теста 19. Математика в задачах по технологии приготовления супов и соусов 20. Математика в задачах по технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы 21. Математика в задачах по технологии приготовления холодных блюд 22. Математика в задачах по технологии приготовления закусок 23. Математика в задачах по технологии приготовления сладких блюд 24. Математика в задачах по технологии приготовления напитков 25. Математика в задачах по технологии приготовления хлебобулочных, мучных изделий 26. Математика в задачах по технологии приготовления кондитерских изделий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Математики».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа.10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни / [Ш.А. Алимов и др.];_ 6-е изд.-Москва: Изд-во Просвещение, 2020.- 463с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Абдуллина, К. Р. Математика: учебник для СПО / К. Р. Абдуллина, Р. Г. Мухаметдинова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-4488-0941-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/99917
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://school-zaozernoe.ru/files/10-11_kl._geometriya._atanasyan_l.s._i_dr_2013_-255s.pdf
3. Губарь, Ю. В. Введение в математическое моделирование : учебное пособие для СПО / Ю. В. Губарь. — Саратов: Профобразование, 2021. — 178 с. — ISBN 978-5-4488-0991-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102184
4. Золотарёва, Н. Д. Математика. Сборник задач для девятиклассников: учебно-методическое пособие / Н. Д. Золотарёва, Н. Л. Семендяева, М. В. Федотов; под редакцией М. В. Федотова. — 2-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2022. — 291 с. — ISBN 978-5-00101-976-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/127710

5. Исламгалиев, Д. В. Математика: дифференциальные уравнения: учебное пособие для СПО / Д. В. Исламгалиев, В. Б. Пяткова, Г. В. Петровских. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 75 с. — ISBN 978-5-4497-2333-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132839

6. Математика в примерах и задачах: учебное пособие / Л. И. Майсеня, В. Э. Жавнерчик, И. Ю. Мацкевич [и др.]; под редакцией Л. И. Майсени. — Минск: Вышэйшая школа, 2022. — 456 с. — ISBN 978-985-06-3483-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/129985

7. Математика. Алгебра и начала математического анализа: 11 класс: базовый уровень: учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. Б. Полонский, М. С. Якир; под редакцией В. Е. Подольского. — 6-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 290 с. — ISBN 978-5-09-101578-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132382

8. Математика. Геометрия: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. Б. Полонский, М. С. Якир. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-09-101579-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132391

3.2.3. Дополнительные источники

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

2. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

3. Башмаков М.И. Математика. Электронный учебно-метод. комплекс для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

4. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

5. www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

6. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2, Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 П-о/с, 5.7 Р 6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11 Р 7, Тема 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с Р 8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 П-о/с, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13 П-о/с, 8.14 Р 10, Тема 10.1, 10.2, 10.3 П-о/с, 10.4, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 П-о/с, 12.5 Р 13, Тема 13.1, 13.2 Р 14, Тема 14.1, 14.2	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 02	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2, Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 П-о/с, 5.7 Р 6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11 Р 8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 П-о/с, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13 П-о/с, 8.14	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий

	Р 9, Тема 9.1, 9.2, 9.3 П-о/с, 9.4 Р 10, Тема 10.1, 10.2, 10.3 П-о/с, 10.4, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 П-о/с, 12.5 Р 13, Тема 13.1, 13.2 Р 14, Тема 14.1, 14.2	
ОК 03	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2, Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 П-о/с, 5.7 Р 6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11 Р 7, Тема 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с Р 8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 П-о/с, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13 П-о/с, 8.14 Р 9, Тема 9.1, 9.2, 9.3 П-о/с, 9.4 Р 10, Тема 10.1, 10.2, 10.3 П-о/с, 10.4, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 П-о/с, 12.5 Р 13, Тема 13.1, 13.2 Р 14, Тема 14.1, 14.2	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 04	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2, Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 П-о/с, 5.7 Р 6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий

	Р 7, Тема 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с Р 8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 П-о/с, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13 П-о/с, 8.14 Р 9, Тема 9.1, 9.2, 9.3 П-о/с, 9.4 Р 10, Тема 10.1, 10.2, 10.3 П-о/с, 10.4, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 П-о/с, 12.5 Р 13, Тема 13.1, 13.2 Р 14, Тема 14.1, 14.2	
ОК 05	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2, Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 П-о/с, 5.7 Р 6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11 Р 8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 П-о/с, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13 П-о/с, 8.14 Р 10, Тема 10.1, 10.2, 10.3 П-о/с, 10.4, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 П-о/с, 12.5 Р 13, Тема 13.1, 13.2 Р 14, Тема 14.1, 14.2	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 06	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2, Р 6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11 Р 8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 П-о/с, 8.7, 8.8, 8.9,	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа

	8.10, 8.11, 8.12, 8.13 П-о/с, 8.14 Р 11, Тема 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 П-о/с, 12.5 Р 13, Тема 13.1, 13.2 Р 14, Тема 14.1, 14.2	Выполнение экзаменационных заданий
ОК 07	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2, Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 П-о/с, 5.7 Р 6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11 Р 7, Тема 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с Р 8, Тема 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 П-о/с, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13 П-о/с, 8.14 Р 9, Тема 9.1, 9.2, 9.3 П-о/с, 9.4 Р 10, Тема 10.1, 10.2, 10.3 П-о/с, 10.4, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 П-о/с, 12.5 Р 13, Тема 13.1, 13.2 Р 14, Тема 14.1, 14.2	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 1.4	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 10, Тема 10.3 П-о/с, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.6 П-о/с, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.4 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 2.5	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-	Тестирование

	о/с Р 5, Тема 5.6 П-о/с Р 6, Тема 6.7 П-о/с Р 7, Тема 7.5 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 9, Тема 9.3 П-о/с	Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 2.8	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 10, Тема 10.3 П-о/с, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.6 П-о/с, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.4 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 3.5	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 5, Тема 5.6 П-о/с Р 6, Тема 6.7 П-о/с Р 7, Тема 7.5 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 9, Тема 9.3 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 3.7	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 10, Тема 10.3 П-о/с, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.6 П-о/с, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.4 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 4.6	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 10, Тема 10.3 П-о/с, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.6 П-о/с, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.4 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа

		Выполнение экзаменационных заданий
ПК 5.5	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 5, Тема 5.6 П-о/с Р 6, Тема 6.7 П-о/с Р 7, Тема 7.5 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 9, Тема 9.3 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 5.6	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 8, Тема 8.6 П-о/с, 8.13 П-о/с Р 10, Тема 10.3 П-о/с, 10.5 П-о/с Р 11, Тема 11.6 П-о/с, 11.10 П-о/с, 11.11 П-о/с Р 12, Тема 12.4 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.4, ПК 2.5, ПК 2.8, ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.5, ПК 5.6		Экзамен

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Иностранный язык»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Доманецкая Н.Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Иностранный язык»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	26
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Иностранный язык»

1.1. Место предмета в структуре основной образовательной программы

Учебный предмет «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание программы учебной дисциплины «Английский 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 учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
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 её 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	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до

	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 область 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	2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанры и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с

		соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; Выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные

		праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные	В области ценности научного познания: - сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию места в поликультурном мире;	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи

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 распознания и защиты информации, информационной безопасности личности.	наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру; соблюдать нормы вебжливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторным умениям, 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; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно	готовность к саморазвитию, самостоятельности и	- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на	комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов,

	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 в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками и разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового звания, его интерпретации, проебразованию и применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового звания, 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	словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09. Пользоваться	- овладение видами деятельности по получению	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	нового звания, 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	2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознавания и 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; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентом; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы; - соблюдать правила сочетаемости,	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

регламентом	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -Использовать различные способы обработки, подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов; -Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасной продукции.	инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами сырья, приготовлении сырья; - 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.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент, 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.	- 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 соответствие технологическим требования; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в сотвбетствии 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 к готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур ис учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении 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 мложного 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**50**
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание	**20**
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**72**

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - лексико-грамматический тест - устное собеседование	**2**	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		**48**	
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - города; - национальность; - профессии; - числительные; - члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); - внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); - личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); - название профессий (teacher, cook, businessman, etc.) Грамматика: - глаголыto be, to have, to do (их значение как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). - Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний); - степени сравнения прилагательных и их правописание; - местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; - модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: - правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	Практические занятия	**6**	

	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке 2. Отношение поколений в семье. 3. Описание внешности и характера человека.	2 2 2	
Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - Рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); - Наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: - предлоги времени; - простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); - глагол с инфинитивом; - согласовательное наклонение; - love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	**6**	
	1. Рабочий день. 2. Досуг. Хобби. 3. Активный и пассивный отдых.	2 2 2	
Тема 1.3. Условия проживания в городской местности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - здания (attached house, apartment, etc.); - комнаты (living-room, kitchen, etc.); - обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); - техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); - условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); - места в городе (city center, church, square, etc.); Грамматика: - оборот there is/are; - неопределённые местоимения some/any/one их производные. - предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); − (Can/may I help you? Should you have any questions, Should you need any further information и др.);		

	- специальные вопросы; - вопросительные предложения – формулы вежливости (could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); - наречия, обозначающее направление.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. 2. Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	2 2	
Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); - товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); - одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc); Грамматика: - существительные исчисляемые и неисчисляемые; - употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; - артикли: определенный, неопределенный, нулевой; - чтение артиклей; - арифметические действия и вычисления		
	Практические занятия	**6**	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине. 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2 2 2	
Контрольная работа по Темам 1.1 – 1.4		**2**	
Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: Сбалансированное питание, Спорт.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); - правильное питание (diet, protein, etc); - название виды спорта (football, yoga, rowing, etc.); - симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);		

	- еда (egg, pizza, meat, etc); - способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); - дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: - образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; - множественное число существительных, заимствованных их греческого и латинского языков; - существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; - чтение и правописание окончаний. - простое и прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) - правильные и неправильные глаголы; - used to + Infinitive structure		
	Практические занятия	**4**	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни	2	
	2. Еда полезная и вредная.	2	
Тема 1.6 **Туризм. Виды отдыха**.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); - виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: - инфинитив, его формы; - неопределенные местоимения; - образование степеней сравнения наречий; - наречия места		
	Практические занятия	**4**	
	1. Почему и как люди путешествуют	2	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**32** 32	
	2. Путешествие на поезде, самолете	2	

Тема 1.7 **Страна/страны изучаемого языка**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); - погода и климат (wet, mild, variable, etc.). - экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); - достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) - количественные и порядковые числительные; - обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: - артикли с географическими названиями; - прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени). - сравнительные обороты then, as…as, not so … as; - прошедшее продолжительное действие (образование функции в действительном залоге; слова – маркеры времени)		
	Практические занятия	**6**	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции) 3. Великобритания и США (крупные города достопримечательности)	2 2 2	
Тема 1.8 **Россия**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: - государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); - погода и климат (wet, mild, continental, etc.). - экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); - достопримечательности (The Kremlin, The Red Square, Saint Petersburg, etc.) Грамматика: - артикли с географическими названиями; - прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени).		

	- сравнительные обороты then, as…as, not so …as		
	Практические занятия	**8**	
	1.Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4.Традиции народов России	2 2 2 2	
Контрольная работа по Темам 1.6 – 1.8		**2**	
Прикладной модуль			
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		**20**	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - герундий, инфинитив; - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**4**	
	1. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки и по профессии/специальности 2. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности	2 2	
Тема 2.2 Предприятия общественного питания. Разница между кафе и рестораном. Различные кухни мира.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4
	Лексика: - рестораны, кафе, бистро, столовые - секреты управления - как стать хорошим менеджером - интерьер и зона ресторана Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**6**	
	1. История китайских палочек	2	

	2. Рестораны	4	
Тема 2.3 Технические прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - Названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	**4**	
	1. Достижения науки 2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	2 2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - Лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	**4**	
	1. Известные шеф-повара в России. 2. Известные шеф-повара за рубежом.	2 2	
Контрольная работа по Темам 2.1 - 2.4		**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**40** 40	
	Всего:	**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение;
- наглядные пособия;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютеры для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- антивирусное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор;
- телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Учебник английского языка для учреждений СПО/ Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Кайранская. - М.: «Академия», 2020г.

2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар – кондитер»: учебное пособие /Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – М.: КНОРУС, 2021. – 268с.

3. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А.Карпова. – Москва: КНОРУС, 2023.

3.2.2. Электронные издания

1. Вербицкая М. В., Английский язык. 10 класс: базовый уровень: учебник / М. В. Вербицкая, С. Маккинли, Б. Хастингс [и др.]; под редакцией М. В. Вербицкой. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-09-110499-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132195

2. Мишин А. В., Английский язык. 11 класс: базовый уровень: учебник / А. В. Мишин, И. А. Громова, К. И. Ёлкина [и др.]. — 2-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-09-087423-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132193

3. Алексеев А. А., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. А. Алексеев, Е. Ю. Смирнова, С. Абби [и др.]. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-09-110502-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132182

4. Мишин А. В., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. В. Мишин, И. А. Громова, К. И. Ёлкина [и др.]. — 2-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 207 с. — ISBN 978-5-09-087422-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL:
https://profspo.ru/books/132186

5. Кузовлев В. П., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / В. П. Кузовлев, Н. М. Лапа, Э. Ш. Перегудова [и др.]. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-110463-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132185

6. Афанасьева О. В., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 12-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 243 с. — ISBN 978-5-09-103568-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132482

7. Баранова К. М., Английский язык: 10 класс: углублённый уровень: учебник / К. М. Баранова, Д. Дули, В. В. Копылова [и др.]. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-09-103570-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132461

8. Вербицкая М. В., Английский язык: 10 класс: углублённый уровень: учебник / М. В. Вербицкая, С. Маккинли, Б. Хастингс [и др.]; под редакцией М. В. Вербицкой. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-09-110500-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132184

9. Афанасьева, О. В. Английский язык. 11 класс: углублённый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, И. В. Михеева. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-09-110466-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132190

10. Биболетова, М. З. Английский язык. 10 класс: учебник / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-09-087692-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132181

11. Кондюрина, И. М. Английский язык. Базовый курс: учебное пособие для СПО / И. М. Кондюрина, С. И. Смирнова, А. В. Иванов. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-1635-2, 978-5-4497-2174-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/129715

3.2.3. Дополнительные источники

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербаков, Н.С. Звенигородская. – 10-е изд., стер. - Москва: Изд-во Академия,2020 г.-350с.

2. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net

3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/

5. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL: http://www.abbyyonline.ru

6. Онлайн-словари Мультитран». - URL: http://www.multitran.ru

7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/

8. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – EncyclopædiaBritannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com

9. Cambridge Dictionaries Online. - URL: http://dictionary.cambridge.or

10. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com

11. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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 ОК 02 ОК 04	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Презентация Ролевые игры Грамматические тесты Устный опрос. Выполнение заданий на диф.зачете
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Грамматические тесты Презентация, Ролевые игры Кейс-задачи Выполнение заданий на диф. зачете
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4	Р 1 Р 2	Дифференцированный зачет

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.05 ИНФОРМАТИКА

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Информатика»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Вострецова О.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК
Панькина А.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК
Шубенко О.Н., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ИНФОРМАТИКА»....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....20
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ....21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Информатика»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение обучающимися опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
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, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы 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; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
	- 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 представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
	- 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.	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 различных видов информации; умение 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 (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python,); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
		(Паскаль, Python) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
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	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных компьютеров; – базовые системные программные продукты и универсальные пакеты прикладных программ; – состав, функции и возможности использования информационных, мультимедийных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – основные технологии создания и продвижения сайтов.
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	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных компьютеров; – базовые системные программные продукты и универсальные пакеты прикладных программ; – состав, функции и возможности использования информационных, мультимедийных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – основные технологии создания и продвижения сайтов.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных компьютеров; – базовые системные программные продукты и универсальные пакеты прикладных программ;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		– состав, функции и возможности использования информационных, мультимедийных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – основные технологии создания и продвижения сайтов.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных компьютеров; – базовые системные программные продукты и универсальные пакеты прикладных программ; – состав, функции и возможности использования информационных, мультимедийных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – основные технологии создания и продвижения сайтов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**60**
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	44
лабораторные занятия	
самостоятельная работа	
Профессионально-ориентированное содержание	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	40
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	**6**
ИТОГО	**108**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.05ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		***28***	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**		
	Информация и информационные процессы. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)	**2**	ОК 02
	Практическая работа№ 1. Техника безопасности и правила поведения в дисплейном классе. Образовательные информационные ресурсы.	2	
	Практическая работа№ 2. Цифровая грамотность и безопасность в сети Интернет	2	
Тема 1.2 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	**Содержание учебного материала**		
	Компьютер и цифровое представление информации. *Устройство компьютера. Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет*	**2**	ОК 02
	Практическая работа№ 3. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передачи.	2	
	Практическая работа № 4. Запись информации на носитель. Создание архива данных. Извлечение данных из архива	2	
Тема 1.3 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	*Кодирование информации. Системы счисления.*	**2**	ОК 02
	Системы счисления.	**2**	
	Практическая работа№ 5. Логические функции и схемы – основа элементарной базы компьютера	2	
	Практическая работа№ 6. Логические выражения и таблицы истинности.	2	
	Практическая работа№ 7. Логические схемы и их построение	2	
Тема 1.4 Службы	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 01

Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	**Практическая работа № 8.** Поиск информации по специальности с последующим форматированием. Кибербезопасность в Интернете.	*2*	ОК 02 **ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6**
	Практическая работа№ 9. Создание и форматирование документов, созданных на основе материалов, полученных из Интернет. Электронная почта. Отправка и получение сообщений.	*2*	
Тема 1.5 Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 01 ОК 02 **ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6**
	Практическая работа№ 10. Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	*2*	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		***36***	
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа№ 11 Основные функции текстового редактора Word, интерфейс. Основные правила ввода и форматирования текста. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования).	2	ОК 02 **ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6**
	Практическая работа № 12. Форматирование текста (символы, абзацы, страницы, колонтитулы).	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа № 13. Создание и корректировка простых таблиц.	2	
	Практическая работа № 14. Создание и корректировка сложных таблиц.	2	
	Практическая работа № 15. Вставка в текст объектов.	2	
	Практическая работа № 16. Построение диаграмм по данным таблиц.	2	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**40** 8 32	
	Практическая работа № 17. Создание различных видов списков, автособираемого оглавления.	2	
	Практическая работа № 18. Разбивка текста на колонки. Рецензирование документа.	2	
	***Контрольная работа** «Обработка информации в текстовых процессорах»*	2	
Тема 2.2 Технологии	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 02

создания структурированных текстовых документов	**Практическая работа № 19.** Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	*2*	
Тема 2.3 Технологии обработки графических объектов	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 02
	Практическая работа № 20 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения). Графический редактор Paint. Создание и редактирование простых изображений: - запуск, использование инструментов, подбор палитры, выбор масштаба, набор текста.	*2*	
	Практическая работа № 21. Создание и редактирование простых изображений: - создание композиции из геометрических фигур с надписью - рисование с использованием Буфера обмена (команд вырезки и вставки) - ретуширование готового рисунка - создание нового рисунка из заданных - создание рисунка, рекламы и т.п. - сохранение файлов, вывод на печать.	*2*	
Тема 2.4 Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 02 **ПК 2.8 ПК 3.7** **ПК 4.6 ПК 5.6**
	Практическая работа № 22. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	*2*	
	Практическая работа № 23. Разработка презентаций с применением шаблонов дизайна, анимации, цветовой схемы по специальности. Проведение демонстрации слайдов.	*2*	
Тема 2.5 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 02 **ПК 2.8 ПК 3.7** **ПК 4.6 ПК 5.6**
	Практическая работа № 24. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде.	*2*	
	Контрольная работа *«Представление профессиональной информации в виде презентаций».*	*2*	
Тема 2.6 Гипертекстовое представление информации	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа № 25. Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	*2*	ОК 02
	Практическая работа № 26. Основы проектирования веб-страниц.	*2*	

Раздел 3. Информационное моделирование.		***32***	
Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования	**Содержание учебного материала**		
	Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	**4**	ОК 02
Тема 3.2Списки, графы, деревья	**Содержание учебного материала**		
	Списки, графы, деревья. Анализ алгоритмов в профессиональной области	**2**	ОК 02
	Практическая работа № 27. Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	*2*	
Тема 3.3Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа № 28. Запись формул на языке программирования.	*2*	ОК 01
	Практическая работа № 29. Составление, ввод, отладка и пуск линейной программы с предварительным составлением алгоритма.	*2*	
	Практическая работа № 30. Составление, ввод, отладка и пуск разветвляющейся программы.	*2*	
Тема 3.4Базы данных как модель предметной области	**Содержание учебного материала**		
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	**2**	ОК 02
Тема 3.5Технологии обработки информации в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа № 31. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	*2*	ОК 02
	Практическая работа № 32. Адресация ячеек.	*2*	
	Практическая работа № 33. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	*2*	
Тема 3.6Формулы и функции в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**		
	Практическая работа № 34. Математические и статистические функции. Логические функции.	*2*	ОК 02 **ПК 2.8 ПК 3.7** **ПК 4.6 ПК 5.6**
	Практическая работа № 35. Статистические функции. Логические функции.	*2*	
	Практическая работа № 36. Логические функции.	*2*	
	Практическая работа № 37. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	*2*	

	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа № 38. Создание расчетных таблиц с внесением корректив. Вставка простейших формул	*2*	
Тема 3.7Визуализация данных в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 02
	Практическая работа № 39. Построение диаграмм с внесением изменений. Инструменты анализа данных: диаграммы (виды диаграмм, объекты диаграммы)	*2*	
	Контрольная работа *«Работа в электронных таблицах».*	*2*	
Консультация перед экзаменом		***2***	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультации* *экзамен*	**68** 8 52 2 6	
	Всего:	**108 часов**	

Индивидуальный проект (примерные темы)

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ ДЛЯ 1 КУРСА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИНФОРМАТИКА

«Информационные технологии»

1. Современные информационные технологии и их виды.
2. Информационные технологии в системе современного образования.
3. Эпоха «Smart»: проблемы, особенности, перспективы развития.
4. Сравнение мобильных платформ ОС iOS и Андроид.
5. Использование облачных технологий.

«Информационное общество. Информационная безопасность»

1. Решения проблемы защиты интеллектуальной собственности в Интернете.
2. Отличительные черты информационного общества.

«История развития компьютера»

1. История развития отечественных ЭВМ.
2. Архитектура ЭВМ «по фон Нейману».
3. Компьютер 21 века, перспективы.
4. Негативное воздействие компьютера на здоровье человека и способы защиты.

«Моделирование и формализация»

1. Моделирование в электронных таблицах (на примере задач из сферы деятельности).

2. Построение 3D моделей в векторном графическом редакторе.
3. Методы решения систем линейных уравнений в MS Excel.

«Системы счисления»

1. Системы счисления Древнего мира.
2. Применение в цифровой электронике систем счисления.
3. Способы представления чисел в различных системах счисления.

«Кодирование и обработка графической, числовой, видео и звуковой информации»

1. Возможные способы и методы шифрования информации. (от простейших примеров- шифра Цезаря и Вижинера до самых современных методов открытого шифрования, открытых американскими математиками Диффи и Хелманом).
2. Дополнительные возможности в программе MS PowerPoint.
3. Создание ролика.
4. Программные средства создания текстовых документов.
5. Моделирование в среде текстовых редакторов.
6. Экономические расчеты в электронных таблицах.

«Программирование и алгоритмизация»

1. Этапы развития языков программирования.
2. Применение задач линейного программирования.
3. Простейшие алгоритмы на языке QBasic.
4. Современные языки веб-программирования.
5. Создание тематического Web сайта.
6. Автоматизированная система контроля посещения учебного заведения.

«Коммуникационные технологии»

1. Российские поисковые системы.
2. Программы для видеоконференций.
3. Способы обмена данными через Интернет.
4. Этические нормы поведения в информационной сети.
5. Развитие технологий соединения компьютеров в локальные сети.
6. Разновидности поисковых систем в Интернете.
7. Виртуальные обучающие системы, тренажеры.

«Аппаратное и программное обеспечение»

1. Компьютерные игры: за и против.
2. Сравнительный анализ антивирусных программ.
3. Кейс-технологии как основные средства разработки программных систем.
4. Система дистанционного обучения Moodle.

5. QR-коды: создание и применение.
6. Создание интерактивных тестов в MS PowerPoint.
7. Создание компьютерных публикаций в MS Publisher.
8. Графические технологии в практической среде.
9. Восстановление данных с различных носителей.
10. Современные носители информации, их эволюция, направление развития

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Информатики и ИКТ в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- 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

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - М.: Издательский дом «Академия», 2020.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Борисов, Р. С. Информатика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. С. Борисов, А. С. Скотченко. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2023. — 334 с. — ISBN 978-5-00209-051-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133635

2. Гейн, А. Г. Информатика. 10 класс: базовый уровень: учебник / А. Г. Гейн, Н. А. Юнерман. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 130 с. — ISBN 978-5-09-101596-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132238

3. Семакин, И. Г. Информатика. 10 класс: углублённый уровень. В 2 частях. Ч.1: учебник / И. Г. Семакин, Т. Ю. Шеина, Л. В. Шестакова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-09-101612-3 (ч.1), 978-

5-09-102099-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132240 (

4. Угринович, Н. Д. Информатика. 11 класс: базовый уровень: учебник / Н. Д. Угринович. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-09-101609-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132247

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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 1.4 Тема 1.5 Тема 3.3	Выполнение практических заданий. Тестирование. Самостоятельная работа. Контрольная работа. Экзамен
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.4Тема 3.5 Тема 3.6 Тема 3.7	
ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6	Тема 1.4 Тема 1.5Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5Тема 3.6 Тема 3.7	

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.06 ФИЗИКА

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Физика»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Большакова О.Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физика»....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....17
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ....19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физика»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
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;	- 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 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,

	- 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.	позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
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:**	- 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 - уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	а) 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.	
ОК 04. 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 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	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	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	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	-выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам -планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- использовать разнообразные формы учебной деятельности в практической деятельности и повседневной жизни, с учетом различных потребностей. - владение основными способами самоконтроля и применять их в профессиональной деятельности
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности	- участвовать в организации и осуществлении индивидуальной и групповой работы; - выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий	-владеть знаниями, умениями, навыками при решении задач профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**62**
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	12
лабораторные занятия	8
консультации	
Профессионально-ориентированное содержание	**8**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**72**

* - **часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ОУП.06 ФИЗИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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	
Раздел 1. Механика		**8**	
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Профессионально-ориентированное содержание Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения**.** Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	2	
	Практическая работа 1. Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 1.2 Основы динамики	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения	2	

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 законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**16**	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа.	2	
	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	2	
	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Профессионально-ориентированное содержание Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы	2	
	Практическая работа 2. Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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	2	
	Практическая работа 3: Решение задач	2	
	Лабораторная работа №2: Определение влажности воздуха	2	

Раздел 3. Электродинамика		**16**	
Тема 3.1 Электрическое поле	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов	2	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи	2	
	Практическая работа №4: Решение задач	2	
	Лабораторная работа №3. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	2	
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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.	2	
	Практическая работа №5: Решение задач	2	
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.	2	

	Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле		
Раздел 4. Колебания и волны		**6**	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	2	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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.	2	
	Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	2	
Раздел 5. Оптика		**10**	
Тема 5.1 Природа света	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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	2	
	Лабораторная работа №4: Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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	2	
	Практическая работа №6: Решение задач	2	

Тема 5.3 Специальная теория относительности	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2	
Раздел 6. Квантовая физика		**8**	
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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	2	
	Практическая работа №7: Решение задач	2	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	2	
	Контрольная работа.	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		**4**	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля-Луна	2	
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	**Содержание учебного материала**		
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	 46 18	

лабораторные занятия	8	
Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физики».

Оборудование учебного кабинета:

1. Барометр-анероид;
2. Динамометр демонстрационный;
3. Метр демонстрационный;
4. Микроскоп демонстрационный;
5. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
6. Магнит дугообразный;
7. Магнит полосовой демонстрационный;
8. Палочка стеклянная;
9. Палочка эбонитовая;
10. Прибор Ленца;
11. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
12. Комплект портретов для оформления кабинета;
13. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Проектор EPSO

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Мякишев Г.Я. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 4-е изд. – Москва: Просвещение, 2020 – 416 с.: ил.

2. Мякишев Г.Я. Физика 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г.Я. Мякишев, В.В. Буховцев; под ред. Н.А. Парфентьевой. - 4-е изд. – М.: Просвещение, 2020. – 412с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Белага, В. В. Физика: 10 класс: базовый уровень : учебник / В. В. Белага, И. А. Ломаченков, Ю. А. Панебратцев. — 4-е изд. — Москва:

Просвещение, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-09-101619-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132334

2. Летута, С. Н. Физика. Молекулярная физика: учебное пособие для СПО / С. Н. Летута, А. А. Чакак. — Саратов: Профобразование, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-4488-0611-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92189

3. Мякишев, Г. Я. Физика. Колебания и волны. 11 класс: углублённый уровень: учебник / Г. Я. Мякишев, А. З. Синяков. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-101644-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132355

4. Мякишев, Г. Я. Физика. Оптика. Квантовая физика. 11 класс: углублённый уровень: учебник / Г. Я. Мякишев, А. З. Синяков. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 482 с. — ISBN 978-5-09-101645-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132358

5. Мякишев, Г. Я. Физика. Электродинамика: 10-11 классы: углублённый уровень: учебник / Г. Я. Мякишев, А. З. Синяков. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-09-101643-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132359

6. Мякишев, Г. Я. Физика: 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский; под редакцией Н. А. Парфентьевой. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 433 с. — ISBN 978-5-09-103619-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132340

7. Паршаков, А. Н. Физика в задачах. Макросистемы: учебное пособие для СПО / А. Н. Паршаков. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4488-0729-9, 978-5-4497-0277-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/88763

8. Физика: 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / Л. Э. Генденштейн, А. А. Булатова, И. Н. Корнильев, А. В. Кошкина; под редакцией В. А. Орлова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 310 с. — ISBN 978-5-09-102101-1, 978-5-09-101623-9 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132343

9. Физика: 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.2: учебник / Л. Э. Генденштейн, А. А. Булатова, И. Н. Корнильев, А. В. Кошкина;

под редакцией В. А. Орлова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 243 с. — ISBN 978-5-09-102101-1, 978-5-09-101624-6 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132344

10. Чакак, А. А. Физика. Динамика механического движения: учебное пособие для СПО А. А. Чакак. — Саратов: Профобразование, 2020. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0664-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92188

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовых заданий; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ;
ОК 02	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 04	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовых заданий; - оценка выполнения

		домашних самостоятельных работ;
ПК 6.2	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	-осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; - умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов; -принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ПК 6.4	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	- умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов; -осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 01, ОК 02, ПК 6.2, ПК6.4	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	Дифференцированный зачет

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.07 ХИМИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Химия»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальностям **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчик:
Вано В.Б., преподаватель КГА ПОУ ХТК_

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Химия».....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Химия»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели и задачи предмета

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 предмета:

• сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

• развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

• сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

• развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

• сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

• сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие-	**Предметные**
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:** **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 **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	- 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

	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	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, 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 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 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
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:** **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	- 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 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

	информации, информационной безопасности личности;	
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:** **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:** **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;	- 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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды,	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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;	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
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	**В части трудового воспитания:** - 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:** **базовые логические действия**: - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия, теории и законы, закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - 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 анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**В части трудового воспитания:** - 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:** **базовые логические действия**: - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **работа с информацией:**	- 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 анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**96**
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	36
лабораторные занятия	18
Профессионально-ориентированное содержание	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	26
лабораторные занятия	6
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	**6**
ИТОГО	**144**

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ОУП.07 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		**102**	
Раздел 1. Основы строения вещества		**8**	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	2	
	Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	
	Практическое занятие №1. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие №2. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в	2	

	периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции		**12**	
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Содержание учебного материала**	**6**	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).	2	
	Практическое занятие №3. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
	Практическое занятие №4. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01
	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.	2	
	Лабораторная работа №1. «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	*2*	

	Контрольная работа 1. Строение вещества и химические реакции.	2	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		**20**	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2	
	Практическое занятие №5. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	2	
	Практическое занятие №6. Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.4
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY– YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	

	Практическое занятие №7. 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. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ	2	
	Итого 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия*	**34** 16 16 2	
	Лабораторная работа №2. «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	*2*	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	2	
	Контрольная работа 2. Свойства неорганических веществ.	2	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		**28**	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ПК 2.4
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	

	Практическое занятие №8. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений_	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.4
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практическое занятие №9. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
	Лабораторная работа №3. «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	*2*	

Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.4
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	2	
	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	2	
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Практическое занятие №10. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
	Контрольная работа 3. Структура и свойства органических веществ.	2	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		**12**	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 3.2
	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.	2	
	Лабораторная работа №4. «Определение зависимости скорости реакции от температуры».	*2*	

	Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.		
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	**Содержание учебного материала**	**8**	
	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.	2	ОК 01 ОК 04
	Практическое занятие №11. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторная работа №5. «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.	*2*	
	Контрольная работа 4. Скорость химической реакции и химическое равновесие.	2	
Раздел 6. Дисперсные системы		**10**	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	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	2	

	систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).		
	Практическое занятие №12. Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.4 ПК 3.2
	Лабораторная работа №6. «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	*2*	
	Лабораторная работа №7. «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	*2*	
	Контрольная работа 5. Дисперсные системы.	2	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		**6**	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.4 ПК 3.2
	Практическое занятие №13. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
	Лабораторная работа №8. Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I–VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	*2*	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.4 ПК 3.2
	Лабораторная работа №9. «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ	*2*	

классов с использованием	различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.		
Профессионально-ориентированное содержание		**40**	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Практическое занятие №14. 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)	6	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		**34**	
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ПК 2.4 ПК 3.2
	Лабораторная работа №10. «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	*2*	
	Практическое занятие №15. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	4	
	Практическое занятие №16. Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	4	
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	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 солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	
	Практическое занятие №17. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля	4	

	растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).		
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практическое занятие №18. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро- и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро- и микроэлементов в указанном блюде.	4	
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	2	
	Лабораторная работа №11. «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).	*2*	
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практическое занятие №19 **Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	4	

	Лабораторная работа №12. Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	*2*	
Консультация. Подготовка к экзамену.		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные занятия* *консультация* *экзамен*	**110** 34 46 22 2 6	
	Всего	**144 часа**	

Индивидуальный проект (примерные темы)
1. Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века. 2. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации. 3. Современные методы обеззараживания воды. 4. Аллотропия металлов. 5. Жизнь и деятельность Д. И. Менделеева. 6. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением…» 7. Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков. 8. Изотопы водорода. 9. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. 10. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. 11. Плазма — четвертое состояние вещества. 12. Аморфные вещества в природе, технике, быту. 13. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды. 14. Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV). 15. Защита озонового экрана от химического загрязнения. 16. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.

17. Косметические и пищевые гели.
18. Применение суспензий и эмульсий в пищевом производстве.
19. О чем может рассказать продуктовая этикетка.
20. Растворы вокруг нас. Типы растворов.
21. Вода как реагент и среда для химического процесса.
22. Жизнь и деятельность С. Аррениуса.
23. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
24. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
25. Серная кислота — «хлеб химической промышленности».
26. Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
27. Оксиды и соли как продукты питания.
28. Альтернативная упаковка продуктов питания.
29. Поваренная соль как химическое сырье.
30. Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
31. Реакции горения на производстве и в быту.
32. Виртуальное моделирование химических процессов.
33. Электролиз растворов и расплавов электролитов.
34. Пища космонавтов.
35. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
36. История получения и производства алюминия, применение.
37. Электролитическое получение и рафинирование меди, применение.
38. Микрозелень в рационе питания.
39. Роль металлов в истории человеческой цивилизации.
40. История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно - техническом прогрессе.
41. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
42. Инертные или благородные газы.
43. Рождающие соли — галогены.
44. История шведской спички.
45. История возникновения и развития органической химии.
46. Жизнь и деятельность А. М. Бутлерова.
47. Витализм и его крах.
48. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
49. Пищевые добавки: польза и вред.
50. Экологические аспекты использования углеводородного сырья.

51. Обогащение пищевых продуктов витаминами и фитонутриентами.
52. Семя льна как функциональная добавка при производстве мелкоштучных хлебобулочных изделий.
53. Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
54. Углеводородное топливо, его виды и назначение.
55. Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
56. Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
57. Сокращение отходов продуктов питания.
58. Ферменты – биологические катализаторы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Химии».

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, мультимедиа-проектор с экраном, указка для презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, 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, часовые стекла, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

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.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Аналитическая химия: практикум для СПО / Е. В. Лидер, С. Н. Воробьева, М. Б. Бушуев [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-0775-6, 978-5-4497-0441-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96010

2. Аналитическая химия: справочник для СПО / составители И. В. Миронов [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 150 с. — ISBN 978-5-4488-0791-6, 978-5-4497-0452-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96009

3.Ахмедова, Т. И. Химия: учебное пособие для СПО / Т. И. Ахмедова. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-00209-042-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133633

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бабков, А. В. Неорганическая химия. Атомы и химические реакции. ЕГЭ, олимпиады, поступление в вуз: учебное пособие / А. В. Бабков, П. А. Бабков. — 2-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2023. — 381 с. — ISBN 978-5-93208-615-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/127696

2.Кузаков, С. А. Химия. 10 класс: углублённый уровень: учебник / С. А. Пузаков, 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

3. 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

4. Органическая химия: практикум для СПО / составители Т. А. Родина, Ю. А. Гужель. — Саратов: Профобразование, 2021. — 67 c. — ISBN 978-5-4488-1141-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/105147

5.Пенина, В. И. Органическая химия: учебное пособие для СПО / В. И. Пенина, О. Ю. Афанасьева, О. В. Лаврентьева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 136 c. — ISBN 978-5-4488-1241-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106839

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 УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.1, 2.2 Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1, 7.2 Р 8, Тема 8.1 Р 9.1, Тема 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 9.1.5	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Выполнение практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа
ОК 02	Р 1, Тема 1.2 Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1, 7.2 Р 8, Тема 8.1 Р 9.1, Тема 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 9.1.5	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа Выполнение практико-ориентированных заданий
ОК 04	Р 5, Тема 5.2 Р 8, Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 07	Р 6, Тема 6.1 Р 8, Тема 8.1 Р 9.1, Тема 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 9.1.5	Тестирование Устный опрос Представление результатов практических работ Защита творческих

		работ, сообщений Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 2.4	Р 3, Тема 3.2 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1, 7.2 Р 8, Тема 8.1 Р 9.1, Тема 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 9.1.5	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа
ПК 3.2	Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1, 7.2 Р 8, Тема 8.1 Р 9.1, Тема 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.1.5	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа Выполнение практико-ориентированных заданий
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 2.4, ПК 3.2		Экзамен

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.08 БИОЛОГИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Биология»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Разувакина М.Ю., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «БИОЛОГИЯ».....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА….15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....17
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Биология»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цель предмета

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:

- 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;
- развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,
- сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;
- развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;
- сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.
- сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологии.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие-	**Предметные**
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;	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых 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. 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;

	- 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	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:**	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

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 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: **а) 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	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

	взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: **а) 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 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 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	- выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;	Знания требований охраны труда и производственной санитарии в организации питания; способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении продукции;

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**52**
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	6
лабораторные занятия	
консультации	
самостоятельная работа	
Профессионально-ориентированное содержание	**4**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**58**

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.08 БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**22**	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	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. Методы изучения биологии	2	
	Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Выдающиеся биологические достижения.	2	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Химический состав клетки. Неорганические вещества.	2	
	Биологические полимеры. Их роль в жизни организма.	2	
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории.	2	
	Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги). Вирусные заболевания и их профилактика.	2	
	Практическое занятие	2	
	Отличие растительной и животной клетки.		
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции.	2	
	Практическое занятие	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02

Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Понятие метаболизма. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Биосинтез белка. Генетический код. Фотосинтез. Хемосинтез	2	
	Энергетический обмен в клетке.	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		**12**	
Тема 2.1. Формы размножения организмов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	
Тема 2.2. 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 непрямое развитие. Биологическое старение и смерть.	2	
Тема 2.3. Закономерности наследования	**Содержание учебного материал**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет.	2	
	Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание).	2	
	Практическое занятие	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.4. Закономерности изменчивости	**Содержание учебного материала**	**2**	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. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
Раздел 3. Теория эволюции		**10**	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.	2	
	Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор	2	

	– направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.	2	
	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	**Содержание учебного материала**	**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		**8**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутри-организменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	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	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система Влияние антропогенных факторов на биосферу и	**Содержание учебного материала**	**4**	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	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного	2	

человека.	воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества и на здоровье человека. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения.		
Профессионально-ориентированное содержание			
Раздел 5. Биология в жизни		**4**	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.4
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Создание генномодифицированных продуктов питания, их влияние на здоровье человека. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
Тема 5.2 Значение биологии в жизни повара	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Гигиена и безопасность продуктов и процесса приготовления пищи. Определение качества продуктов. Нутрициология. Диетология. ГМО: плюсы и минусы.	2	
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***		**2**	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**58** 50 8	
	Всего:	**58 часов**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Биология».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- комплект учебно-методических пособий по биологии;

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2022.
2. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2020

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Верхошенцева, Ю. П. Биология: учебное пособие для СПО / Ю. П. Верхошенцева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 146 c. — ISBN 978-5-4488-0651-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91854
2. Биология. 10 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. К. Беляев, Г. М. Дымшиц, Л. Н. Кузнецова [и др.]; под редакцией Д. К. Беляева, Г. М. Дымшица. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 227 с. — ISBN 978-5-09-101668-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132203
3. Биология. 11 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. К. Беляев, П. М. Бородин, Г. М. Дымшиц [и др.]; под редакцией Д. К. Беляева, Г. М. Дымшица. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-09-101669-7. — Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132210

4. Сивоглазов, В. И. Биология. Общая биология. 10 класс: базовый уровень: учебник / В. И. Сивоглазов, И. Б. Агафонова, Е. Т. Захарова. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-09-101674-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132216

3.2.3. Дополнительные источники

1. Константинов В. М. Общая биология: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М. Константинова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020.

2. www. sbio. Info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека)

3. www. window. edu. Ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии)

4. www.5ballov. ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии)

5. www. vspu. ac. ru/deold/bio/bio. htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета)

6. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты)

7. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов)

8. www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете)

9. www. nature. ok. ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова)

10. www. kozlenkoa. narod. ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам)

11. www. schoolcity. by (Биология в вопросах и ответах)

12. www. bril2002. narod. ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01	Темы 1.2,1.3,2.4,4.1,4.2,4.3,4.4,5.1	Тестирование Контрольная работа Практические работы
ОК 02	Темы 1.2-1.4, 2.1-2.4,3.1-3.3,4.1-4.5,5.1	
ОК 04	Темы 1.2,2.1,2.2,2.3,2.4,3.1-3.3,4.4,5.1	Тестирование Контрольная работа Практические работы
ОК 07	Темы 4.1-4.5	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.4	Тема 5.1	Индивидуальные сообщения
	Тема 5.2	Выполнение кейсов
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.4		Дифференцированный зачет

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.09 ИСТОРИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«История»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Ильина Е.М., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «История».....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....38
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА...42
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....43

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «История»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю;
- формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
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	-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

	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	
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	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

	источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	- 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	- 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.); - 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

жизненных ситуациях	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 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	- 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

	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: - 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.	- осознание обучающимися российской гражданской	- понимать значимость России в мировых политических и

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	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; - 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	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 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

	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	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 Россиии зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде 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
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	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	- 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, 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

и форм обслуживания	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	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации

координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	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;	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	**136**
Основное содержание	**124**
в том числе:	
теоретическое обучение	76
практические занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание	**10**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**136**

*** - часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.09 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		**22**	
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	2	
	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	2	

	Четверного союза.		
	Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	2	
	Практическое занятие. Итоги Первой мировой войны. Работа с картой.	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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.	2	
	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	2	

	правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.		
	Практическое занятие. Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. 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. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.	2	

	Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности.	2	
	Практическое занятие. Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
Профессионально-ориентированное содержание. «Система общественного питания в дореволюционной России». Хабаровский край в 1914-1922 гг.		***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.5, ПК 6.2
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		**30**	
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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	2	

	Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).		
	Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы	2	
	Практическое занятие. Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	**Основное содержание**	**6**	
	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
	Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение	2	

	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.		
	Практическое занятие. Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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	2	

	городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		
	Практическое занятие. 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	
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.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-	2	

	1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.		
	Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.	2	
	Практическое занятие. Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой	**Основное содержание**	**6**	
	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	2	

Отечественной войны	конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.		
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**46** 32 14	
	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
	Практическое занятие. Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКИД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание Национальная кухня республик СССР. Хабаровский край в 1920-1930-е гг.		***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 5.5, ПК 6.2
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		**26**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. 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	2	

	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. 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	
	Практическое занятие. Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Практическое занятие. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.	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. 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	
	Практическое занятие. Работа с исторической картой «Вторая мировая война»	2	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск.	2	

	Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне		
	Практическое занятие. Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация 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	
	Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира.	2	
	Практическое занятие. Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01, ОК 02, ОК

Питание в тылу и на фронте в период Великой Отечественной войны. Хабаровский край в 1941-1945 гг.			04, ОК 05, ОК 06 ПК 5.5, ПК 6.2
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		**32**	
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)	**Основное содержание**	**10**	*ОК 02* ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.	2	
	Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые	2	

	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. 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.		
	Практическая работа. 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 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 -	2	

	начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)		
	Практическое занятие. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	2	
	Практическое занятие. Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы.	2	
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	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). 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.	2	

	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		
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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. 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. 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	2	

	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.	2	
	Практическая работа. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	**Основное содержание**	**6**	
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и 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 топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. 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.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. 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	2	

	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.		
	Практическое занятие. 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	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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 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	2	
	Практическое занятие. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание. Советская кухня. Хабаровский край в 1945-1991 гг.		*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 5.5, ПК 6.2

Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		**24**	
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. 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	
	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. 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.	2	

	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.		
	Практическая работа. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.	2	
	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). «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.	2	
	Практическое занятие. 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	
	Практическое занятие. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана».	2	

Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование 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 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	2	

	автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).		
	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 внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.	2	
	Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. 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	2	

	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.		
	Практическое занятие. Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание. Система общественного питания в РФ. Хабаровский край в 1992-2022 гг.		***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 5.5, ПК 6.2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*		**90** 48 42	
Всего:		**136 часов**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «История».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- телевизор для мультимедиа

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.
2. История. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник История. 10 класс: базовый уровень: учебное наглядное пособие / Мединский В.Р., Торкунов А.В. – М: АО «Просвещение», 2023.
3. История. Всеобщая история. 1914 – 1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник История. 10 класс: базовый кровень: учебное наглядное пособие / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. – М: АО «Просвещение», 2023.
4. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.
5. История. История России. 1945 – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник История. 11 класс: базовый уровень: учебное наглядное пособие / Мединский В.Р., Торкунов А.В. – М: АО «Просвещение», 2023.
6. История. Всеобщая история. 1945 – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник История. 11 класс: базовый уровень: учебное наглядное пособие / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. – М: АО «Просвещение», 2023.

7. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022

8. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022

3.2.2. Электронные издания

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875

2. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98675

3. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104903

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батюк В.И. История: мировая политика: учебник для СПО/ В.И. Батюк. – Москва: Издательство Юрайт, 2023 г.

2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675

4. История России: проблемные моменты (1917–2021 гг.): учебное пособие / Э. Л. Ковров, В. Л. Кукушкин, А. С. Столетова, А. Е. Ухов. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-4497-1563-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/118720.html

5. История России: учебник для СПО/Д.О. Чураков; под ред. Д.О.Чуракова. – М.: Издательство Юрайт, 2023г.

6. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).

7. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Малахов, С. Н. История России IX–XVII веков: учебно-

методическое пособие / С. Н. Малахов, А. С. Малахова. — Армавир: Армавирский государственный педагогический университет, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-89971-868-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119456.html

9. Малахова, Л. П. История России 1900–1991 гг.: учебно-методическое пособие: направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование, направленность «История и обществозна-ние» / Л. П. Малахова. — Сургут: Сургутский государственный педагогический университет, 2021. — 164 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120627.html

10. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

11. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

12. Орлов, В. В. История России. IX - начало XXI века: схемы, таблицы, термины, тесты: учебное пособие / В. В. Орлов. — Москва: Дашков и К, 2022. — 260 с. — ISBN 978-5-394-05007-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120712.html

13. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/961439 – Режим доступа: по подписке.

14. Рыбаков, С. В. История России с древнейших времен до 1917 года: учебное пособие для СПО / С. В. Рыбаков; под редакцией И. Е. Еробкина. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 354 с. — ISBN 978-5-4488-1134-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/104904.html

15. Сызранов, А. В. История России: учебное пособие / А. В. Сызранов. — Астрахань: Астраханский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2020. — 51 с. — ISBN 978-5-93026-098-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/100831.html

16. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А. Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

17. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

18. Чеховских, К. А. Отечественная история: учебное пособие для СПО / К. А. Чеховских; под редакцией О. А. Никифорова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 371 с. — ISBN 978-5-4488-0918-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99937.html

19. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
20. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/- Текст: электронный.
21. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ - Текст: электронный.
22. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ - Текст: электронный.
23. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ - Текст: электронный.
24. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru- Текст: электронный.
25. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ - Текст: электронный
26. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ - Текст: электронный.
27. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/- Текст: электронный.
28. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ - Текст: электронный
29. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru. - Текст: электронный
30. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация
ОК 02	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 04	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 05	Р1, Тема 1.1,1.2,1,3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	
ОК 06	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ПК 5.5, ПК 6.2	П-о/с Р 1, Р 2, Р 3, Р 4, Р 5	Дискуссии, семинары, творческие задания

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Обществознание»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Ильина Е.М., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Обществознание».....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА...31
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Обществознание»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
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	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; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - 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; - 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,

	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; и способность их использования в познавательной и социальной практике	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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	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; и способность их использования в познавательной и социальной практике	сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - 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; - 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; - уметь 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 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; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать	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 инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать

	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	финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
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	- 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

	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: - 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.	- осознание обучающимися российской гражданской	1) сформировать знания об (о):

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	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; - 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,	обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых,

	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	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, 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; 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; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- 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 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	- 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;

	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	
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	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;	- 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, 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

	- 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	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного	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	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	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;	- 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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**52**
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	22
Профессионально-ориентированное содержание	**18**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**72**

* **- часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		**10**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Основное содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	Практическая работа. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия Технический и естественно-научный профили - Перспективы развития (название специальности) в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности (название специальности). Роль науки в решении глобальных проблем Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность (Поварское и кондитерское дело). Направления цифровизации в профессиональной деятельности (Поварское и кондитерское дело)	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, 09
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	2	

	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		
	Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере поварского и кондитерского дела.	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности поварского и кондитерского дела.	2	
Раздел 2. Духовная культура		**8**	ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**Основное содержание**	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности поварского и кондитерского дела.	**2**	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.	2	

	Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы Профессиональное образование в сфере поварского и кондитерского дела. Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. Религия	**Основное содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4. Искусство	**Основное содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
	Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства Образ специальности поварского и кондитерского дела в искусстве	**2**	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**16**	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09
	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 Для всех профилей – Особенности разделения труда и специализации в сфере поварского и кондитерского дела.	2	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, 09
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	
	Практическая работа. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность.	2	

	Денежные агрегаты		
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, 09 ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
	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	
	Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание. Спрос на труд и его факторы в сфере поварского и кондитерского дела. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности поварского и кондитерского дела в профессиональной переподготовки.	**2**	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	2	
Тема 3.5. Экономика и государство	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
	Профессионально ориентированное содержание Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	**2**	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	**Основное содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере поварского и кондитерского дела. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.	2	

Раздел 4. Социальная сфера		**8**	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	2	
Тема 4.2. Семья в современном мире	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-7, 10
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
	Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание 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. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	**2**	
Раздел 5. Политическая сфера		**8**	
Тема 5.1. Политика и власть.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, 09
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические	2	

Политическая система	институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
	Практическая работа. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, 09
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	
	Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**20**	
Тема 6.1.	**Основное содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09

Право в системе социальных норм	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.	2	ОК 01-07, 09 ПК 5.5, 6.2
	Профессионально ориентированное содержание Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	**2**	
Тема 6.2. **Основы конституционного права Российской Федерации**	**Основное содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. 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 Для всех профилей – Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	2	
Тема 6.3. **Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений**	**Основное содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-07, 09
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей	2	
	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	2	
	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	2	

	Практическая работа. Профессионально ориентированное содержание. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере поварского и кондитерского дела.	**2**	
Тема 6.4. **Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство**	**Основное содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	2	
Тема 6.5. **Основы процессуального права**	**Основное содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09
	Практическая работа. Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***		**2**	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**72** 36 36	
	Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Обществознание».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- телевизор для мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Обществознание.10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов, Ю.В. Аверьянов, А.В. Белявский. – М.: Просвещение, 2020 г.

2. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Л.Н. Боголюбов, Ю.В. Аверьянов, А.В. Белявский. – М.: Просвещение, 2020 г.

3. Обществознание. 10 класс: учебник для СПО: базовый уровень/Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебниковой. - Москва.: «Просвещение», 2023г.

4. Обществознание. 11 класс: учебник для СПО: базовый уровень/Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебниковой. - Москва.: «Просвещение», 2023г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васильев, М. В. Обществознание: учебник для СПО / М. В. Васильев. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 375 с. — ISBN 978-5-4488-0901-9, 978-5-4497-0739-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98514

2. Котова, О. А. Обществознание: 10 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-09-110482-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО

PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132475

3. Котова, О. А. Обществознание: 11 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 112 с. — ISBN 978-5-09-101556-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132319

4. Кравченко, А. И. Обществознание: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. И. Кравченко, Р. И. Хасбулатов, С. В. Агафонов. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-09-110486-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132314

5. Кравченко, А. И. Обществознание: 11 класс: базовый уровень: учебник / А. И. Кравченко, Т. Ф. Акчурин, С. В. Агафонов. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-09-101560-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132317

3.2.3. Дополнительные источники

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL:http://school-collection.edu.ru

2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.

3. Рутковская, Е. Л. Обществознание. Решение заданий повышенного и высокого уровня сложности / Е. Л. Рутковская, Е. С. Королькова. — Москва: Издательство «Интеллект-Центр», 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-907339-64-4. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124386.html

4. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

5. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)

6. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

8. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)

9. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

10. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

11. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)

12. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» //

СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

13. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.

14. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

15. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

16. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.

17. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

18. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.

19. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

20. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка*

		знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка*

		знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 09 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 3.5. Экономика и государство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам,

		содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 04 ОК 05 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 03 ОК 04 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 5.5 ПК 6.2	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05	Тема 6.3. Правовое регулирование	*Устный опрос* *Познавательные задания*

ОК 06 ПК 5.5 ПК 6.2	гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	• Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«География»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Щеблыкина С.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «География».....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....31
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «География»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «География» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;
- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;
- формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;
- развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;
- приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
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	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. 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; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между

	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.	природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.
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;	ПРб 2. 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; ПРб 5. 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; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-

	- 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.	экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач.
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	ПРб 7. 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)

	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;	практико-ориентированных задач.
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 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.

	- 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 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:	ПРб 2. 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; ПРб 3. 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

	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;	основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний.
ОК 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	- 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	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. 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)

	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 деятельности	практико-ориентированных задач; ПРб 8. 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.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	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	ПРб 3. 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

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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;	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; ПРб 7. 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; ПРб 8. 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; Прб 9. 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 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	ПРб 2. 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; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. 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

	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	интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. 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 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - 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; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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; - 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;

	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности. - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; 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;	
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.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - 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; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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; - 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;

	эмоциональное воздействие искусства; 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;	
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.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - 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; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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; - 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;

	практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	
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.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - 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; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; 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;	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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; - 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**66**
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	28
лабораторные занятия (при наличии)	
консультации (при наличии в учебном плане)	
самостоятельная работа (при наличии в учебном плане)	
Профессионально-ориентированное содержание	**4**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**72**

* **- часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		**12**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	
	Практическое занятие	**2**	
	№ 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	культурного наследия		
	Практическое занятие	**2**	
	№ 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	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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	2	
	Практические занятия	**2**	
	№ 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. № 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	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	мира, унитарное и федеративное государственное устройство		
Раздел 4. Население мира		**10**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	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 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	2	
	Практические занятия	**2**	
	№ 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира		
	Практические занятия		
	№ 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.	**2**	
	№ 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации	**2**	
Раздел 5. Мировое хозяйство		**20**	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. 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	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Практическое занятие		
	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	**2**	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	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	**Содержание учебного материала**	**14**	
	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля.	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
хозяйства. Промышленность мира	Топливно-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»		ОК 03 ОК 04
	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	2	
	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	2	
	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	2	
	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.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	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		
	Практические занятия	**4**	
	№ 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		
Основное содержание			
Раздел 6. Регионы и страны мира		**20**	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. 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	2	
	Практическое занятие	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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
	Практическое занятие		
	№ 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	**2**	
Тема 6.3. Америка	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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
	Практическое занятие		
	№ 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	**2**	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	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		
	Практическое занятие		
	№ 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	**2**	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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 01 ОК 02 ОК 03 *ПК 1.4* *ПК 2.8* *ПК 3.7* *ПК 4.6*
	Практическое занятие		
	№ 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях	**2**	
Основное содержание			
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	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 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		
	Практическое занятие	**2**	
	№ 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**72** 40 32	
	Всего	**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Географии».

Оборудование учебного кабинета:

• посадочные места по количеству обучающихся;

• рабочее место преподавателя;

• маркерная доска;

• наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов и др.);

• учебно-методическое обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий, Ю. Н. География: 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-104480-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132220

2. Гладкий, Ю. Н. География: 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-09-104481-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132226

3. Кузнецов, А. П. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — 13-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-09-110479-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132225

4. Лобжанидзе, А. А. География: учебник для СПО / А. А. Лобжанидзе. — Саратов: Профобразование, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-4488-0571-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93536

5. Лопатников, Д. Л. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Д. Л. Лопатников. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-09-110480-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132224

6. Максаковский, В. П. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В. П. Максаковский. — 33-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 416 с. — ISBN 978-5-09-105010-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132222

7. Ростом, Г. Р. География: учебное пособие для СПО / Г. Р. Ростом. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. — 233 с. — ISBN 978-5-88247-962-5, 978-5-4488-0747-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92825

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранчиков Е.В. География для профессий и специальностей социально – экономического профиля. / Е.В. Баранчиков. – М.: «Академия», 2020г.

2. Максаковский В.П. Историческая география мира: Учебное пособие. В.П. Максаковский. – М.: ЛЕНАНД, 2020г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6	Р 6, Тема 6.5	

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Физическая культура»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Еремкин Н. А., преподаватель КГА ПОУ ХТК
Жалобовская Н.Н., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физическая культура»....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....18
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ....19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физическая культура»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет **«Физическая культура»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья;
- 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.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
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	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

	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.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**В области ценности научного познания:** - 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	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

	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 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; - 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 учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	ПРб 1. Умение 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); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной

	- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	-выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам -планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности в практической деятельности и повседневной жизни, с учетом различных потребностей видов и форм занятий. - владение основными способами самоконтроля и применять их в профессиональной деятельности.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности предприятия	- участвовать в организации и осуществлении индивидуальной и групповой работы; - выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;	-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	**72**
Основное содержание	**52**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**72**

***- часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека			
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. ГТО- программа и нормативные требования. Здоровье и его составляющие.	**2**	
Тема 1.2 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 6.2 ПК 6.4
	2.Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура». Определение значимых физических и личностных качеств.	**2**	
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**66**	
Профессионально-ориентированное содержание		**16**	
Тема 2.1 Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Практическое занятие.** Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой Комплекс физических упражнений для коррекции осанки и телосложения. Техника бега по повороту, финиширование. Кроссовая подготовка.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 6.2 ПК 6.4
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Практическое занятие.** Составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Высокий старт, бега по прямой. Кроссовый бег (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 6.2 ПК 6.4
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка	**Практическое занятие.** Методы самоконтроль и оценка умственной и физической работоспособности. Кроссовый бег 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), на	**2**	ОК 01, ОК 04,

умственной и физической работоспособности	подъемах и спусках.		ПК 6.2 ПК 6.4.
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Практическое занятие.** Комплексы упражнений для гимнастики и профессионально-прикладной физической подготовки. Эстафетный бега (4 *100 м). Кроссовая подготовка.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК6.2. ПК 6.4.
Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Практическое занятие.** "Комплекс упражнений производственной гимнастики"; " Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартовый разгон. Кроссовая подготовка.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК6.2, ПК 6.4.
Тема 2.5.1. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Практическое занятие.** "Комплекс упражнений по формированию осанки"; Совершенствование техники бега на длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 6.2, ПК 6.4.
Тема 2.5.2 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Практическое занятие.** Комплекс скоростно-силовых упражнений. Техника бега высокого и низкого старта, стартовый разгон, финиширование. Кроссовая подготовка.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 6.2, ПК 6.4
Тема 2.5.3 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Практическое занятие.** Комплекс координационных упражнений. Техника бега высокого и низкого старта по прямой и на повороте. Кроссовая подготовка	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 6.2, ПК 6.4
Основное содержание. Учебно-тренировочные занятия		**8**	
Тема 2.6 Основная гимнастика	**Практическое занятие.** Комплекс общеразвивающих упражнений. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.6.1 Основная гимнастика	**Практическое занятие.** "Комплекс упражнений для статической выносливости. Висы: на высокой перекладине (мальчики); низкой перекладине (девочки)	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Тема 2.6.2 Основная гимнастика	**Практическое занятие.** Комплекса физических упражнений, влияющих на общее состояние здоровья"; Выполнение строевых упражнений. Физическое упражнение: прыжки вверх из положения упора присев (количество раз)	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.6.3 Основная гимнастика	**Практическое занятие.** Комплекс общеразвивающих упражнений без предмета. Метание мяча в цель с 3,5м. Упражнение на пресс: поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за голову в замок, ноги согнуты в коленях (количество раз).	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Спортивные игры			
Тема 2.7 Волейбол	**Волейбол** Роль спортивных игр в совершенствовании профессиональной двигательной подготовленности, укреплении здоровья, развитии координационных способностей, ориентации в пространстве, согласованности групповых взаимодействий, быстроты принятии решений, воспитании волевых качеств, инициативности и самостоятельности. Волейбол как командная игра. Главные элементы волейбола: стойки, перемещение, передачи мяча, подачи мяча, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками и сверху, блокирование, тактика игры в нападении и в защите, правила игры, техника безопасности игры	**18**	
	Практическое занятие. 1. Обучение стойке и технике перемещений игрока. Обучение технике верхней передачи мяча двумя руками на месте и в движении.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 2. Изучение стойки и перемещения. Обучение передачи мяча двумя руками сверху на месте и в движении. Прием контрольных нормативов.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**32** 4 28	
	Практическое занятие. 3.Совершенствование приема мяча двумя руками снизу и сверху. Обучение техники и тактики верхней прямой подачи	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 4.Совершенствование техники передачи мяча двумя рука сверху после перемещения. Изучение техники нижней прямой и боковой передач.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 5.Совершенствование верхней и нижней передачи мяча двумя руками на месте и в движении. Изучение приема и передачи мяча с подачи	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 6.Совершенствование верхней и нижней передач мяча двумя руками. Обучение перебивания мяча через сетку двумя руками сверху и	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Тема 2.8 Баскетбол	кулаком стоя на месте и в прыжке.		
	Практическое занятие. 7.Специальной физической подготовки волейболистов. Совершенствование верхней и нижней передачи мяча двумя руками на месте и в движении. Изучение приема и передачи мяча с подачи	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 8.Совершенствование приема мяча двумя руками снизу и сверху. Обучение техники и тактики верхней прямой подачи	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 9.Техника прямого нападающего удара и одиночного блока. Совершенствование верхней прямой передачи	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Баскетбол Баскетбол как популярная спортивная игра, в процессе которой в работу вовлекаются практически все функциональные системы организма. Баскетбол как одно из наиболее действенных средств физического и нравственного воспитания в различные возрастные периоды. Главные элементы баскетбола: ловля и передача мяча, ведение мяча, броски мяча в корзину с места, в движении прыжком, вырывание и выбивание мяча, прием техники защиты – перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры.	**12**	
	Практическое занятие. 1. Обучение остановкам прыжком и двумя шагами. Совершенствование ловли и передачи мяча одной и двумя руками на месте. Обучение ведению мяча на месте	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 2. Совершенствование передвижений приставными шагами, остановок. Обучение ведению мяча на месте с высоким и низким отскоком с переводом мяча в другую	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 3.Совершенствование передач мяча на месте и в движении. Обучение броску мяча одной рукой с места от плеча	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 4.Совершенствование ловли и передачи мяча на месте и в движении. Совершенствование броска мяча в движении. Совершенствование штрафного броска	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 5.Совершенствование ловли и передачи мяча на месте и в движении. Совершенствование броска мяча в движении. Совершенствование штрафного броска	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 6.Совершенствование передач мяча на месте и в движении. Обучение броску мяча одной рукой с места от плеча. Учебная игра	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Тема 2.9 Легкая атлетика	Легкая атлетика и ее роль в поддержке и укреплении здоровья, развитии выносливости, быстроты и скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия и мышления. Виды легкой атлетики	**12**	
	Практическое занятие. 1.Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; Эстафетный бег, передача и прием эстафетной палочки на прямой.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 2. Прыжок в высоту способом перешагивания. Ритм разбега в сочетании с отталкиванием, маховым движением маховой ноги в прыжках в высоту способом перешагивания	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 3.Техника бега высокого и низкого старта, стартовый разгон. Бега по повороту, финиширование. Эстафета 4Х50 м в полную силу. Кроссовая подготовка	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 4.Прыжок в длину с разбега «согнув ноги». Сочетание разбега с отталкиванием в прыжках в длину. Прыжок в длину с места. Кроссовая подготовка.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 5. Совершенствование техники кроссового бега, средние и длинные дистанции 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Техника бега на подъемах и спусках.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие. 6.Совершенствование техники кроссового бега, средние и длинные дистанции 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Техника бега по прямой.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2 семестр: *практические занятия*	**40** 40	
	Всего:	**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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;

Спортивные игры

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

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

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

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

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

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Алхасов Д.С. Теория и история культуры и спорта: учебник и практикум для СПО/ Д.С. Алхасов. -2-е изд., исправ. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.-216 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Даниличева, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е. А. Даниличева. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 168 с. — ISBN 978-985-895-061-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134133

2. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-09-101691-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132360

3. Нахаева, Е. М. История физической культуры и спорта: учебное пособие / Е. М. Нахаева, Н. В. Минина. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 204 с. — ISBN 978-985-895-009-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134138

4. Физическая культура и спорт в современных профессиях: учебное пособие / А. Э. Буров, И. А. Лакейкина, М. Х. Бегметова, С. В. Небратенко. — Саратов: Вузовское образование, 2022. — 261 c. — ISBN 978-5-4487-0807-7. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116615

3.2.3. Дополнительные источники

1. Крамской, С. И. Физическая культура для студентов среднего профессионального образования: учебное пособие / С. И. Крамской, Д. Е. Егоров, И. А. Амельченко; под редакцией С. И. Крамского, Д. Е. Егорова. — Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2020. — 148 c. — ISBN 978-5-361-00782-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/106205.html

2. Адаптивная физическая культура в практике работы с инвалидами и другими маломобильными группами населения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.П. Евсеев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Спорт, 2020. — 304 c. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40766.html

3. Харченко Л.В. Теория и методика адаптивной физической культуры для лиц с сенсорными нарушениями [Электронный ресурс]: учебное пособие / Харченко Л.В., Синельникова Т.В., Турманидзе В.Г. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2019. — 112 c. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59660.html

4. Матвеев, Л. П. Теория и методика физической культуры: учебник для высших учебных заведений физкультурного профиля / Л. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва: Издательство «Спорт», 2021. — 520 c. — ISBN 978-5-907225-59-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/104667.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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	Р 1, Темы 1.1, 1.2, П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.9 П-о/с	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование
ОК 04	Р 1, Темы 1.1, 1.2, П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.9 П-о/с	
ОК 08	Р 1, Темы 1.1, 1.2, П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.9 П-о/с	– составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ПК 6.2. ПК 6.4.	Р 1, Темы 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Дифференцированный зачет

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Основы безопасности и защиты Родины»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Евстафьев М.Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы безопасности и защиты Родины»....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....27
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ....28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ « Основы безопасности и защиты Родины»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекста	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - 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 • базовыми исследовательскими действиями: - 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	**ПРб 02.** Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. **ПРб 08.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	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. 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.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и	**ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части 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.	
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	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и

ситуациях	разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: -использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего 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. В части 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.	правопорядка.
ОК 04.	Овладение универсальными коммуникативными	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ 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: • 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. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций,	**ПРб 03.** Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. **ПРб 15.** Сформированность нетерпимости к проявлениям

основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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,	насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; **ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции.

	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	
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;	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. **ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных

		ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и 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 учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его,	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

	брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- совершенствовать навыки работы с документами различной тематики - самостоятельно планировать свою производственную деятельность	- совершенствование знаний терминологии и профессиональной лексики. - совершенствование опыта осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных и производственных проектов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**58**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	38
лабораторные занятия (при наличии)	
консультации (при наличии в учебном плане)	
самостоятельная работа (при наличии в учебном плане)	
Профессионально-ориентированное содержание	**10**
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**68**

* **- часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.13 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
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	
Тема **1.1** Государственная и общественная безопасность	**Содержание учебного материала**		ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	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	*2*	
Тема **1.2** Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**		ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	*2*	
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	
Тема **2.1.** Современные представления о культуре безопасности	**Содержание учебного материала**		
	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»,	*2*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07

	«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**	
Тема **3.1.** Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	**Содержание учебного материала**		ОК 06; ОК 07
	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.	*2*	
Тема **3.2.** Пожарная безопасность в быту	**Содержание учебного материала**		ОК 07
	Практическое занятие. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.	*2*	
Тема **3.3.** Безопасное поведение в местах общего пользования	**Содержание учебного материала**		ОК 01; ОК 04;
	Практическое занятие. 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.	*2*	
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	
Тема **4.1** Безопасность дорожного движения	**Содержание учебного материала**		ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Практическое занятие. История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях	*2*	

	(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**. Как оценить риски на дорогах	**Содержание учебного материала**		ОК 04; ОК 07;
	Практическое занятие. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при 18 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	*2*	
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**8**	
Тема **5.1.** Опасности социально-психологического характера	**Содержание учебного материала**		ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие. Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)	*2*	
Тема **5.2.** Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	**Содержание учебного материала**		ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций	*2*	

Тема **5.3.** Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	
	Практическое занятие. Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. **Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)**: Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, 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	*2* *2*	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 6.2
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	
Тема **6.1** Основные правила безопасного поведения в природной среде	**Содержание учебного материала**		ОК 07; ОК 08
	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	*2*	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**26** 8 18	

Тема **6.2.** Природные чрезвычайные ситуации	**Содержание учебного материала**		ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие. Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться 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	*2*	
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**8**	
Тема **7.1.** Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	**Содержание учебного материала**		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	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	*2*	
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	**Содержание учебного материала**		ОК 06; ОК 08
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечнососудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики	*2*	

	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. 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, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Тема **7.4.** Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Профессионально ориентированное содержание**	*2*	ОК 06; ОК 08; ПК 6.2
	Практическое занятие. Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	
Тема **8.1.** Конфликты и способы их разрешения	**Содержание учебного материала**		
	Практическое занятие-тренинг. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06

	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**		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие. Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество	*2*	
Тема **8.3.** Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	**Содержание учебного материала**		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие. Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность	*2*	
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	
Тема **9.1.** Безопасность в цифровой среде	**Содержание учебного материала**		ОК 02; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие. Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	*2*	
Тема **9.2.** Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой	**Содержание учебного материала**		ОК 02; ОК 03; ОК 06
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и	*2*	

среде	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, 23 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**		ОК 02; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	*2*	
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	
Тема **10.1.** Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	**Содержание учебного материала**		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	*2*	
Тема **10.2.** Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	**Содержание учебного материала**		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	*2*	
Тема **10.3.** Противодействие	**Содержание учебного материала**		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской	*2*	

экстремизму и терроризму	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		**12**	
Тема **11.1.** Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Содержание учебного материала**		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	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 прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры	*2*	
Тема **11.2.** Виды, назначение и характеристики современного оружия	**Содержание учебного материала**		ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие. Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	*2*	
Тема **11.3.** Виды оружия	**Содержание учебного материала**		ОК 07; ОК 08

массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	**Практическое занятие.** Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами	*2*	
Тема **11.4.** Беспилотные системы и радиосвязь	**Содержание учебного материала**		ОК 02
	Практическое занятие. История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактикотехнические характеристики переносных радиостанций	*2*	
Тема **11.5.** Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	**Профессионально ориентированное содержание**		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 6.2
	Практическое занятие. Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.	*2*	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие. Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.	*2*	
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***		**2**	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение*	**42** 12	

практические занятия	30	
Всего:	**68 часов**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

Оборудование учебного кабинета:

- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-5, общевойсковой защитный костюм, ВПХР, ДП-5Б
- образцы средств пожаротушения (СП).

Технические средства обучения:

- Технические средства обучения:
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Архипенко, С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности: курс лекций для СПО / С. Н. Архипенко, И. Б. Кабыткина, Е. В. Киреев; под редакцией Е. В. Киреева. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2022. — 326 с. — ISBN 978-5-93916-904-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/126132
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения: учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина, М. А. Огородников, Е. Ю. Голубь, А. В. Седымов. — Саратов: Профобразование, 2020. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-0743-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92323
3. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 класс: учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льняная, М. В. Маслов; под редакцией С. Н. Егорова. — Москва: Просвещение, 2023. — 392 с. — ISBN 978-5-09-102337-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132322
4. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 класс: учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льняная, М. В. Маслов; под редакцией С. Н.

Егорова. — Москва: Просвещение, 2023. — 336 с. — ISBN 978-5-09-102338-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132323

5. http://www.consultant.ru/popular/military/
6. http://trof-av.narod.ru/files/zakon/o_statuse-2014.htm
7. http://docs.kodeks.ru/document/9020348
8. http://www.constitution.ru/
9. http://base.garant.ru/10107960/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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	Р 1, Тема 1.2; Р 3, Тема 3.3; Р 5, Тема 5.3; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; П-о/с	Практическая работа
ОК 02	Р 4, Тема 4.1; Р 5, Тема 5.3; Р 9, Темы 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Тема: 11.4; П-о/с	Практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ОК 03	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Темы 5.2; 5.3 Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы 11.1; 11.5; П-о/с	Тестирование, индивидуальное домашнее задание
ОК 04	Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Темы 4.1; 4.2; Р 5, Темы 5.1; 5.3; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.5; П-о/с	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ОК 06	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; 5.3; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; 7.4; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; 11.5; П-о/с	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание.
ОК 07	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 5, Тема 5.3; Р 6, Темы: 6.1; 6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3; П-о/с	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ОК 08	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; 7.4; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3; 11.5; П-о/с	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ПК 6.2	Р 5, Темы:5.3; Р 7, Темы:7.4; Р 11, Темы:11.5	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Родная литература»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Кадобная О.Ю., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Родная литература».....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....21
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Родная литература»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Родная литература» входит в общеобразовательный цикл образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели предмета

Содержание учебной программы «Родная литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения дальневосточной литературы;
- осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа;
- формирование познавательного интереса к дальневосточной литературе, воспитание ценностного отношения и приобщение к его культурному наследию;
- освоение текстов художественных произведений дальневосточной литературы в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий, совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- развитие у обучающихся критического мышления, интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
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	- сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры - владеть основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы - выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности - интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - иметь представление об изобразительно-

	информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	выразительных возможностях языка родной литературы и самостоятельно проводить смысловой и эстетический анализ художественных текстов
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; - 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	- иметь представление о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа - осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры

	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; - 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;	- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской 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 смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе	- 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:	- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- 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; - 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 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; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и	- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

	способов действия в профессиональную среду	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду, - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**30**
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
Профессионально-ориентированное содержание	**4**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***
ИТОГО	**36**

* **- часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

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
Введение	**Теоретическое обучение** Дальний Восток в творчестве учёных-исследователей конца XVIII-XX века. Первые книги о Дальнем Востоке научного содержания. Литература Путешествий. Описание природы, быта, культуры, традиций, коренных народов в книгах И.В. Фёдорова-Омулевского «Шаг за шагом», С.П. Крашенинникова «Описание земли Камчатской, Н.М. Пржевальского «Путешествие в Уссурийском крае» (1870г.), В. Крестовского «В дальних водах странах» (1880г.), С.В. Максимова «На Востоке» (1864 г.). Труды протопопа Аввакума, созданные на дальневосточной земле. Документальный портрет русского дальневосточника XVIII века в очерке В. Мясникова «Землепроходец и дипломат»	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Раздел 1. Встреча с прошлым		**6**	
Тема 1.1. Встреча с прошлым	**Теоретическое обучение** Летописные страницы жизни чжурчженей как основа документальной и художественной прозы. Цзинь в летописи чжурчженей. Летопись как основа документальной и художественной прозы. Документальная повесть В. Ларичева «Тайна каменной черепахи». Роман С. Балабина «Золотая империя». Расцвет и падение государства чжурчжэней. Героическая борьба племен с чужеземными завоевателями и внутренние распри правителей. Современное звучание произведения. Мифы древних народов Дальнего Востока. Мифы о сотворении мира, образы Солнца, Огня в культурах дальневосточных и других народов мира. Представление древнего человека об окружающем мире и особенности шаманской мифологии. Быт и культура коренных жителей Дальнего Востока. Фольклор малочисленных народов. Жанры фольклора. Сюжеты и образы мифов, легенд, преданий коренных народов Приамурья как основа для произведений живописи, графики, художественно-прикладного искусства	1	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие Анализ сказок народов Приамурья. Национальные черты и народная мудрость сказок. Афористичность и выразительность языка. (1 произведение на выбор)	1	

Тема 1.2. Восток России и русские классики	**Теоретическое обучение** И.А. Гончаров «Фрегат Паллада» (1857 г.). Открытие в литературе «берегов» Приморья. (Обзор) Очерк А.П. Чехова «Остров Сахалин» (1895г.) как результат подвижнической деятельности доктора и писателя. Жанр путевых заметок. Фактическая достоверность описываемых событий и художественный реализм картин. Писатель о природе Дальнего Востока и жителях Приамурья. Н.Г. Гарин-Михайловский. Дальневосточная тема в «Дневниках во время войны». Особенности жанра. Пушкинская тема в творчестве хабаровского поэта В. Захарова. В.Ник. Иванов «Александр Пушкин и его время». Образ поэта – человека исторического мышления, убеждённого государственника. Историческая достоверность и художественный вымысел в изображении эпохи и героев. Жанр и язык произведения. Особенности стиля писателя	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Тема 1.3. Литературная жизнь Дальнего Востока на рубеже XIX – начала XX века	**Теоретическое обучение** Участие в развитии литературного процесса П.Ф. Масюкова, Л.П. Волкова, П.И. Гомзякова, Н.П. Матвеева. Н.П. Матвеев «Уссурийские рассказы» (1904 г.) – первая книга писателя-дальневосточника, изданная в Москве.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины 19 века.		**22**	
Тема 2.1. Литературный процесс в начале 20-х годов (Тема революции и гражданской войны)	**Теоретическое обучение** Обзор творчества партизанских поэтов Приамурья. Партизанский гимн «По долинам и по взгорьям…» П. Парфёнова – символ времени. «Восточная ветвь» русского зарубежья – писатели харбинской эмиграции. В. Иванов, Л. Андерсен, А. Перелешин, А. Несмелов и др. Художественное освоение природы и этнографических особенностей дальневосточного края. В.К. Арсеньев. Судьба и творчество учёного-краеведа и писателя. Сборники рассказов «Амба Ли Цун Бин», «В горах Сихатэ-Алиня», «По Уссурийскому краю». Особенности жанра научно-художественной повести. А.М. Горький о творчестве В.К. Арсеньева. «Дерсу Узала». Образ Дерсу. Отношение человека к природе. Акира Куросава о повести. Экранизация произведений В.К. Арсеньева. Мировое признание творчества писателя.	1	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09

	Художественная литература как форма популяризации краеведения.		
	Практическое занятие А.А. Фадеев «Разгром». Историческая правда в романе. Сцены партизанского быта и народной жизни. Проблема истинного и ложного гуманизма. Образы Левинсона, Мечика, Сташинского. Черты социалистического реализма в произведении. Альтернативные отклики о романе	1	
Тема 2.2. Литературный процесс 30-х – начала 40-х годов	**Теоретическое обучение** Централизация литературного процесса. (Первый Всесоюзный съезд писателей и первая конференция писателей и литкружковцев Дальнего Востока (1934г.). Роль А.А. Фадеева в оформлении дальневосточной писательской организации.) Литературно-художественный журнал «На рубеже». А.П. Гайдар как человек и писатель, корреспондент газеты «ТОЗ», фельетонист. Влияние политических событий на судьбу писателя.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие М.М. Пришвин. «Жень-шень» (1933г.) - классическая повесть о красотах дальневосточной природы. Сюжет, герои. Особенности стиля. Составление характеристики произведения о красотах дальневосточной природы	2	
Тема 2.3. Дальневосточная литература и ГУЛАГ	**Теоретическое обучение** Влияние репрессий на литературную жизнь региона. Отражение трагедии народа в судьбе и творчестве дальневосточных писателей – жертв репрессий. Судьба Е.И. Титова - публициста, литературного критика, поэта, переводчика, этнографа. Печать эпохи сталинизма на детских судьбах. Сборник стихотворений Г.Г. Кузьмина «Враженята». Изображение системы физического и нравственного уничтожения человека в лагерях. В.Т. Шаламов. Жизнь по совести. «Колымские рассказы» - обвинительный документ против репрессивной политики. Нравственная проблематика произведений. Документальная точность. Мастерство В.Т. Шаламова-писателя. Общность судеб писателей-узников режима, пересекавших Хабаровск по пути на Колыму. Отражение проблем времени в творчестве Е. Гинзбург, Вл. Нарбута, Ю. Домбровского, Н. Заболоцкого, О. Мандельштама	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 2.4. **2.4.1.** Тема Великой	**Теоретическое обучение** Обзор творчества писателей с изучением 1-2 произведений по выбору. Героический пафос очерковой литературы. Сборники «Комсомол Хабаровского	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04

Отечественной войны в литературе ДВ	края - фронту» и «Фронт и тыл» - документы мужества и несокрушимой воли к победе. **П.Л. Проскурин.** «Глубокие раны». Человек на войне. Проблемы жестокости, справедливости, подвига, долга, любви к Родине. **В.И. Клипель**. Жизнь и творчество писателя, краеведа, художника. Солдатский труд на войне в повестях «Медвежий вал», «Испытание на верность». Природа патриотизма. Память войны в произведениях «Солдаты Отечества», «Однополчане», «Генерал Горелов». Образы однополчан-дальневосточников. **В.М. Ефименко**. Жизненный и творческий путь. Тема зарубежного Востока в книге рассказов «Под знаком коршуна» и дилогии «Ветер богов». События в Маньчжурии в повести «Маньчжурский август». Документальная основа произведений. Автобиографичность прозы		ОК 05 ОК 06 ОК 09
2.4.2 Поэтический талант П. Комарова	**Теоретическое обучение** Тема любви к своей малой родине. Картины родной природы, дальневосточный пейзаж («У берегов Амура», «Золотая просека», «Хехцир», «Таёжные гравюры» и другие стихотворения по выбору). Лиризм. История и современность в лирике («На краю России», «Изыскатели», «На Волочаевской сопке», «Начало города», «Советская Гавань», «Приамурье», «Мой город» и др. стихотворения). Гражданская позиция автора. Образ лирического героя в стихотворениях. Утверждение величия человеческого духа, прославление активной жизнедеятельности в стихотворении «Кедр»	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие Анализ поэмы на историческую тему «Серебряный кубок». Символический образ кубка. Идея героической преемственности между казаками и современными защитниками дальневосточных рубежей. Жанр. Композиция. Роль рассказчика	1	
Тема 2.5. Литературный процесс 50 – 90-х годов **2.5.1** Литературный процесс 50-х годов	**Теоретическое обучение** Связь творческого подъёма в жизни города Хабаровска с территориальными изменениями Хабаровского края в 50-е годы. Издание к 100-летию города книг «Хабаровск» В.И. Чернышовой, «Наш город» Е.Д. Мамешина, «Записки старожила» М.Ф. Тебнева. Альманахи «Советское Приморье», «На Севере Дальнем», «Приамурье». Дебют поэтов Р. Казаковой, Б. Копалыгина, П. Халова, А. Пассара. Объединение темы малой и большой родины в творчестве писателей. Становление и развитие письменной литературы коренных жителей Дальнего Востока. (Обзор с изучением одной темы.)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09

	Г. Ходжер. Творческий путь писателя. Заслуги в развитии национальной литературы. «Конец большого дома» - первый нанайский роман. Работа в жанре рассказа, повести, романа, очерка. Национальный характер в изображении писателя. В. Санги. Лирика. Тема любви к родному краю, бережного отношения к природе, человеку. Философское понимание связи природы и человека. Изображение быта нивхов, характеров охотников в повестях «Изгин» и «Голубые горы». Проза Д. Кимонко. Лирика А. Кымытваль		
2.5.2 Литературный процесс в 60-е годы в Хабаровске	**Теоретическое обучение** Влияние политической «оттепели» 1960-х годов на литературный процесс Хабаровска. «Антология поэзии Дальнего Востока». (1967г.). Обзор содержания. Серии «Поэты Приамурья», «Библиотека дальневосточного романа». Дух романтической свободы, исторический оптимизм в произведениях А. Рыбочкина, П. Халова, М. Асламова, Р. Добровенского, А. Семёнова, Л. Миланич, Р. Казаковой, Л. Магистровой. Родина, человек и природа, образ лирического героя в лирике	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие Поэзия 60-х г. Поэзия Р. Казаковой. Обзор творчества. Приамурье – источник творчества. Главные темы лирики. Богатство переживаний лирических героев	1	
2.5.3 Влияние политических перемен в стране в 80-е-90-е годы	**Теоретическое обучение** Влияние политических перемен в стране в 80-е годы на литературную жизнь Дальнего Востока. Появление поэтических книг на волне свободы слова (К. Партыка, Е. Добровенская и др.) Возрождение публицистического жанра в 90-е годы (Ю. Шестакова, А. Мишкин и другие). Книги В. Кононова «Записки нервного человека», В. Фёдорова «Сюжеты странствий», А. Николашина, А. Гребенюкова, В. Никитина, А. Чернявского, Т. Гладких	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
2.5.4 Тема исторического прошлого	**Теоретическое обучение** Место исторической темы и развитие российской государственности, освоения и заселения дальневосточных территорий в творчестве писателей. (Обзор с изучением 1 произведения). **Н.П. Задорнов.** Судьба и творчество. Исторический подвиг русского народа в книгах «Амур-батюшка», «Золотая лихорадка», «Далёкий край», «К океану», «Капитан Невельской», «Война за океан». Сюжеты, художественные образы. Мастерство воссоздания характеров русских землепроходцев. **Н.Д. Наволочкин.** Судьба и творчество писателя. Документальная основа исторического романа «Амурские вёрсты». Особенности жанра. Тема освоения и заселения русскими Приамурья. Сцены народной жизни. Повседневный	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09

	самоотверженный труд, патриотический подвиг первопроходцев. Вымышленные и реальные исторические лица. Капитан 11 линейного батальона Я.В. Дьяченко, офицеры Венюков, Козловский, Прищепенко. «Дело о полутора миллионах». Изображение исторического прошлого Хабаровска. Особенности жанра. **В.С. Еращенко.** Лирика. Образы малой и большой родины. Тема землепроходцев в творчестве («Амур в сиянье дня», «Залив счастья», «На реке Непрядве», «Легенда о земле Даурской» и другие стихотворения). Патриотическая сущность лирики		
2.5.5 Дальневосточная природа в творчестве писателей-краеведов	**Практическое занятие** Развитие традиций В.К. Арсеньева дальневосточными писателями-краеведами. Гармония человека в мире природы. **В.П. Сысоев.** Жизненный и творческий путь писателя-краеведа, учёного-охотоведа и общественного деятеля. Тематика и жанровое разнообразие произведений. Особенности стиля писателя. «Золотая Ригма». Образы Ригмы и тигролова Калугина. Проблема взаимоотношений человека и мира природы. «Удивительные звери», «Знакомые незнакомцы», «В северных джунглях» и другие произведения. Проблематика. Психологизм в изображении животных. Обращение к миру человеческой души. Гуманизм произведений. Мировое признание научной деятельности и творчества В.П. Сысоева. **С.П. Кучеренко.** Жизнь и творчество писателя. Размышления автора над взаимоотношениями человека и природы. Научная ценность и художественная значимость произведений. «Рассказы о животных», «Встреча с уссурийским тигром», «Зов Сихотэ-Алиня» и др. Жанровое своеобразие произведений. Особенности стиля писателя	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 2.6. Современная литература	**Теоретическое обучение** Художественно-публицистические и научные периодические издания Дальнего Востока. Журнал «Дальний Восток». Новинки Издательского дома «Приамурские ведомости». Современное состояние литературного процесса. (Обзор).	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Раздел 3. Профессионально ориентированное содержание		**4**	
Тема 3.1. «Мастерство	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Теоретическое обучение	1	ОК 02

везде у нас в почете»	Индустриальная романтика в литературе 70-х годов, связанная со строительством БАМа. Библиотека «Мужество». Тематика и художественная значимость произведений, составивших серию		ОК 03 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2
	Профессионально-ориентированное содержание	1	
	Практическое занятие Поиск информации о мастерах своего дела из литературы серии «Мужества» (по выбору)		
Тема 3.2. «Человек дела должен быть в деле»: пути совершенствования в профессии/специальности	**Профессионально ориентированное содержание**	1	
	Теоретическое обучение Обобщение и систематизация знаний о работниках сферы поварского и кондитерского дела. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными деятельности поваров и кондитеров на Дальнем Востоке		
	Практические занятия Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных профессиям «Поварское и кондитерское дело»	1	
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***		**2**	
	Итого: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**36** 24 12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык и литература».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. т./ В.П. Сысоев. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.

2. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. Т2: Золотая Ригма. / В.П. Сысоев - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.

3. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. Т3 Амурские звероловы:/ В.П. Сысоев. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гродековские чтения. – Вып. № 10, №14, №17. – Хабаровск.

2. Миланич, Л.И. Писатели Хабаровского края // Библиографический справочник. – Хабаровск.

3. И.С. Трусова. Методические рекомендации к изучению дисциплины «ЛИТЕРАТУРА ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА» Владивосток, 2019. Подготовлено на кафедре русской филологии МГУ имени адмирала Г.И. Невельского. И.С. Трусова, кандидат филологических наук, доцент кафедры русской филологии Методические рекомендации к изучению дисциплины «Литература Дальнего Востока»/И.С. Трусова – Владивосток: Изд-во МГУ им. адмирала Г.И. Невельского, 2019. – 20 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1 Встреча с прошлым	
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Тема 1.1, Тема 1.2, 1.3	Устный опрос Письменный опрос Практическая работа Тестирование Контрольная работа
	Раздел 2 Особенности развития русской литературы второй половины 19 века	
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6	Устный опрос Письменный опрос Практическая работа Тестирование Контрольная работа
	Раздел 3 Профессионально ориентированное содержание	
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2	Тема 3.1, 3.2	Устный опрос Письменный опрос Мини-проект

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Основы проектной деятельности»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчики:
Кадобная О.Ю., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы проектной деятельности».....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....11
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
.....13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы проектной деятельности»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Основы проектной деятельности» входит в общеобразовательный цикл образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Основы проектной деятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- развитие исследовательской компетентности обучающихся посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование навыков адаптации в условиях сложного, изменчивого мира;
- умение проявлять социальную ответственность;
- формирование навыков самостоятельного приобретения новых знаний, работа над развитием интеллекта;
- формирование навыков конструктивного сотрудничества с окружающими людьми.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**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; - 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;	-уметь формулировать темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность; -умение составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы; -уметь выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы; - уметь определять цель и задачи исследовательской и проектной работы; - уметь работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; -уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; - уметь рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы; - уметь описать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов; - уметь оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков

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 знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
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	- 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 функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты

	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	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	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - овладение видами деятельности по получению нового знания; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах 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 - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов; - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**82**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
Работа над индивидуальным проектом	48
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**6***
ИТОГО	**82**

*** - часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА
ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Проектная деятельность и ее отличительные особенности		**8**	
Тема 1.1. Введение в проектную деятельность	**Основное содержание учебного материала** Введение в учебную дисциплину. Роль и назначение проектной деятельности. Виды проектов. Компоненты проекта.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8
	Структура индивидуального проекта. Структура научно-исследовательского проекта. Содержательные элементы введения, теоретической, практической частей, заключения. Виды продуктов проектной деятельности.	2	
	Этапы выполнения проекта. Планирование работы в ходе проектной деятельности.	2	
	Практическое занятие 1. План работы над проектом.	2	
Раздел 2. Разработка проекта		**16**	
Тема 2.1. Особенности формулирования основных компонентов введения индивидуального проекта	Понятие проблемы. Выбор проблемы для решения и формулировка темы. Актуальность проекта.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8
	Практическое занятие 2. Выбор проблемы для решения и формулировка темы. Актуальность проекта.	2	
Тема 2.2. Методы проективной деятельности	Понятие объекта и предмета исследования. Понятие цели и задачей проекта. Гипотеза. Понятие метод. Классификация и характеристика методов проекта.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8
	Практическое занятие 3. Цели и задачи проекта. Гипотеза.	2	
	Практическое занятие 4. Введение индивидуального проекта.	2	
	Индивидуальный проект. Разработка дневника (плана) работы над проектом.	**4**	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *работа над индивидуальным проектом*	**22** 10 8 4	

Тема 2.3. Информационные источники	Принципы подбора списка информационных источников. Интернет-источники информации. Теоретическое исследование в научно-исследовательском проекте	2	
Тема 2.4. Практическая часть проекта	Структура практической части проекта: этапы разработки и реализации проекта. Определение необходимых знаний, умений и навыков для реализации проекта.	2	
	Социологический опрос.	2	
Раздел 3. Оформление индивидуального проекта		**2**	
Тема 3.1. Стандарты и требования оформления проекта	**Основное содержание учебного материала** Правила работы с текстом в программе текстового редактора в соответствии с требованиями оформления: титульный лист, содержание, введение, 1 глава, 2 глава, библиографический список, приложение, наглядный материал. Рекомендации к оформлению презентации. Практические рекомендации по созданию презентации.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8
Раздел 4. Критерии оценивания индивидуального проекта		**8**	
Тема 4.1. Общие критерии оценивания индивидуального проекта	**Основное содержание учебного материала** Критерии оценки структуры и содержания работы. Критерии оценки защиты проекта.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8
Работа над индивидуальным проектом		**44**	
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***		**6**	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *работа над индивидуальным проектом*	**60** 10 6 44	
	Всего:	**82 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Основы проектной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания (ресурсы):

Тарасова, О. П. Организация проектной деятельности: учебное пособие для СПО / О. П. Тарасова, О. Р. Халиуллина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-4488-0723-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. - URL: https://profspo.ru/books/92129

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Проектная деятельность и ее отличительные особенности		
ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8	Р. 1, Тема 1	Вопросы проблемного характера Проектные задания
Раздел 2. Разработка проекта		
ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8	Р. 2, Темы 2.1. – 2.5	Устный опрос Поиск информационных источников, содержащим информацию по теме проекта Создание продукта проекта
Раздел 3. Оформление индивидуального проекта		
ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8	Р. 3, Темы 3.1. -3.2	Познавательные задания Задания к схемам, таблицам, анкетам
Раздел 4. Критерии оценивания индивидуального проекта		
ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8	Р. 4, Тема 4.1	Подготовка к защите индивидуального проекта Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.8	Р.1, Р.2, Р.3, Р.4	Выполнение заданий дифференцированного зачета (защита проекта)

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОГСЭ.01 Основы философии*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
С.Н. Ильченко, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....*4*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....*4*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....*5*

2.2. Содержание дисциплины.....*6*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....12

3.1 Материально-техническое обеспечение.....*12*

3.2 Учебно-методическое обеспечение.....*12*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 российских духовно-нравственных 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	14
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	2*	
Всего	**36**	**14**

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
1	2	3	4
Введение. Предмет философии	**Содержание**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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.		
Раздел 1. Основные вехи мировой философской мысли		**12/4 пр.**	
Тема 1.1. Античная философия	**Содержание**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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.		
Тема 1.2. Философско - религиозная	**Содержание**	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. **Философия средних веков и эпохи Возрождения.** Характерные особенности средневековой философии. Философия и религия. Основные		

мысль средних веков. Философия эпохи Возрождения	библейские идеи философского значения. Можно ли доказать существование Бога? Патристика (А. Аврелий) и схоластика (Ф. Аквинский). Спор номиналистов и реалистов. 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.	1	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.	1	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	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	человека в мире сущностей. Аналитическая философия: анализ языка. Прагматизм: истинно то, что практически полезно. Модернизм и постмодернизм. Структурализм и постструктурализм. Философия науки.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие №1 Зарубежная философия XIX – начала XXI веков.	2	
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		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 2 Мыслители прошлого и настоящего. Создание ментальной карты.	2	
Раздел 2. Философия как учение о мире и человеке		**9/4 пр.**	
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.		

	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 3. Диалектика и ее законы	2	
Тема 2.2. Философская антропология	**Содержание**	1	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**	1	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. Сознание и бессознательное в психике человека. Структура сознания по З. Фрейду. Коллективное бессознательное К. Юнга.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 4. Роль бессознательного в жизни человека.	2	
Тема 2.4. Учение о познании	**Содержание**	1	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)		**7/2 пр.**	
Тема 3.1. Философия науки. Методы научного	**Содержание**	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. **Философия науки. Методы научного познания.** Научное и ненаучное познание. Философия и наука. Структура научного знания. Проблема обоснования научного знания. Верификация и фальсификация. Научная		

познания	картина мира. Рост научного знания и социальная ответственность ученого. Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Понятие метода познания. Классификация методов научного познания: эмпирические, теоретические и общелогические методы.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 5. Методы научного познания	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	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.2. Феномены религии и искусства	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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.		
Раздел 4. Философия и общество		**4/2 пр**	
Тема 4.1. Социальная философия и философия истории	**Содержание учебного материала**	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. **Социальная философия и философия истории.** Философское понимание общества и его истории. Многовариантность исторического развития: концепция прогрессивного однолинейного развития (Г. Гегель, К. Маркс, У.Ростоу), 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.		

Тема 4.2. Философия и глобальные проблемы современности	**Содержание учебного материала**	1	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. Попытка глобального регулирования политических, социальных и экономических основ жизни человечества. Борьба за права человека. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 6. Глобальные проблемы современности и будущее человечества.	2	
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**		**2/2**	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**36** 20 14 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., Сидорова Н.М. Основы философии: учебник/ О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - Москва: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 480 С.- (Профессиональное образование).

2. Гуревич П.С. Основы философии: учебное пособие. /П.С. Гуревич. -4-е изд., стер. – Москва: КНОРУС, 2020. -478с.-(Среднее профессиональное образование).

3. Захаров, Д. С. Основы философии: учебно-методическое пособие для студентов СПО / Д. С. Захаров. — Таганрог: Таганрогский институт управления и экономики, 2021. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/130720

4. Кащеев, С. И. Философия: учебное пособие для СПО / С. И. Кащеев. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 146 с. — ISBN 978-5-4488-1332-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131421

5. Колесникова, И. В. Основы философии: учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92140

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности 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; - 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	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
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.		

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОГСЭ.02 История*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
Е.М. Ильина, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....11

3.1. Материально-техническое обеспечение.....11

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина **ОГСЭ.02 «История»** является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

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

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, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики	– ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;	-

	исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества; – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства	– традиционные российские духовно-нравственные ценности; роль и значение России в современном мире	

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	6
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2*	
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	6	-
Всего	**36**	**6**

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. Введение		**2**	
Тема 1.1 «Россия – священная наша держава»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
Раздел 2. Русь и Россия XIII-XVII вв.		**6/2пр.**	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	**Содержание учебного материала**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собирание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как	2	

	объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения		
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	
Раздел 3. Российская империя		**6/2пр**	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий:	**2**	
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	**Содержание учебного материала**		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	1	
Тема 8. Гибель империи	**Содержание учебного материала**		
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над	1	ОК 02, ОК 03,

	исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 4. Россия в XX веке		**6/2пр**	
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий:	**2**	
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа, объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 12. От перестройки к кризису, от	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06,

кризиса к возрождению	СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России		ОК 09
Раздел 5. Современная Россия		**8/2с.р.**	
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	*2*	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 16. Россия сегодня	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации	*2*	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Консультация		**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**36** *20* *6* *2* *2* *6*	
	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. Бакирова, А. М. История: учебное пособие для СПО / А. М. Бакирова, Е. Ф. Томина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 366 c. — ISBN 978-5-4488-0536-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91876

2. Батюк В.И. История: мировая политика: учебник для СПО/ В.И. Батюк. – Москва: Издательство Юрайт, 2023-386с.

3. Белоусов, Л. С. Всеобщая история. Новейшее время. 10 класс: базовый уровень: учебник / Л. С. Белоусов, В. П. Смирнов, М. С. Мейер. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-09-110470-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132219

4. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 125 c. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104903

5. Журавлёва, О. Н. История России: 11 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / О. Н. Журавлёва, Т. И. Пашкова; под редакцией В. А. Тишкова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 336 с. — ISBN 978-5-09-110472-1, 978-5-09-110473-8 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132261

6. Измозик, В. С. История России: 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / В. С. Измозик, О. Н. Журавлёва, С. Н. Рудник; под редакцией В. А. Тишкова. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-09-110507-0, 978-5-09-110508-7 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132257

7. История России. 11 класс: углублённый уровень. В 2 частях. Ч.1: учебник / О. В. Волобуев, И. Л. Андреев, Л. М. Ляшенко [и др.]. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-09-110475-2, 978-5-09-110476-9 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132259

8. История России. Начало XX - начало XXI века: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров [и др.]; под редакцией В. Р. Мединского. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 432

с. — ISBN 978-5-09-110481-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132265

9. История России: учебник и практикум для СПО/Д.О. Чураков [и др.]; под ред. Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023- 456с.

10. История. История России, 1914-1945 гг.: 10 класс: базовый уровень. В 2 частях. Ч.1: учебник / М. М. Горинов, А. А. Данилов, Л. Г. Косулина [и др.]; под редакцией А. В. Торкунова. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 177 с. — ISBN 978-5-09-103592-6 (ч.1), 978-5-09-103591-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132441

11. История: учебное пособие для СПО / В. Н. Курятников, Е. Ю. Семенова, Н. А. Татаренкова, В. В. Федотов. — Саратов: Профобразование, 2021. — 433 с. — ISBN 978-5-4488-1226-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106826

12. Мединский В.Р. История. России. 1914-1945годы:10класс: базовый уровень: учебник /В.Р. Мединский, А.В. Торкунов. – 2- е изд., обновл.-Москва: Издательство Просвещение, 2023. -496с.

13. Мединский В.Р. История. России. 1946 год – начало 21 века:11 класс: базовый уровень: учебник /В.Р. Мединский, А.В. Торкунов -Москва: Издательство Просвещение, 2023. -448с.

14. Носова, И. В. История России: учебное пособие для СПО / И. В. Носова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 187 с. — ISBN 978-5-4488-1178-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106618

15. Шубин, А. В. Всеобщая история. Новейшая история: 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / А. В. Шубин; под редакцией В. Р. Мединского. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-09-103597-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132218

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – Москва: Академия, 2016. – 448 с. – ISBN 978-5-4468-2871-5. – Текст: непосредственный.

2. Зуев, М.Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.

3. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века): учебное

пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 245с.

5. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1914-1945 гг.: 10 класс: базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-09-103598-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132468

6. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1946 г. – начало XXI в.: 11 класс: базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под редакцией А. О. Чубарьяна. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-103599-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132269

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: − закономерности исторического процесса, основные этапы, события российской истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире; − сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; − содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; − достижения российской и мировой культуры; − роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; − интеграционные и дезинтеграционные процессы в мире и роль России.	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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Экзамен
Умеет: − ориентироваться в историческом прошлом и в современной экономической, политической и культурной ситуациях в России; − выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; − понимать историю как процесс эволюции общества, цивилизации и истории как науки; − осмысливать важнейшие исторические события,		Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Экзамен

процессы и явления.	вопросы или не справляется с ними самостоятельно.	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
Доманецкая Н.Е., преподаватель иностранного языка КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....14

3.1. Материально-техническое обеспечение.....14

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....15

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	- 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	-

	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	направленности.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	160	160
Промежуточная аттестация в *форме* ***дифференцированного зачета***	2*	2*
Всего	**160**	**160**

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.		**28/28**	
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” Текст “34 Cooking. Skill explained”; Фразы на каждый день: видеофильм: «Рассказ о себе на английском». Употребление глаголов в Present, Past, Future/Simple (Indefinite)	2 2 2	
Тема 1.2. Какая из 50 специальностей больше всего тебе подходит?	**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!” Текст “Choose which one of the 50 skills best suits you! Social and personal services. Cooking”; Фразы на каждый день: видеофильм «Как представиться на английском».	2 2 2	

	Спряжение глагола to be, отрицательные и вопросительные формы.		
Тема 1.3 Роль английского языка в твоей профессии	**Содержание**	**8**	**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)- отрицательные и вопросительные формы		
	В том числе практических занятий	**8**	
	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 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**
	Итого 3 семестр: *практические занятия*	**28** 28	
Раздел 2. Освоение английского языка в области профессиональной деятельности. Способы кулинарной обработки продуктов.		**40**	
Тема 2.1 Общественное питание и обслуживание	**Содержание**	**14**	**ОК 01-ОК 09**
	Информация о ресторанах Униформа и личная гигиена В 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	**14**	
	1 Составление диалогов, используя информацию текста 2.Описание ресторана по образцу 3.Перевод диалогов с русского на английский и с английского на русский 4.Выполнение лексико- грамматических тестов 5. *Аудирование:* видеофильм ““How to make a Restaurant Menu” 6. Чтение и перевод меню.	4 2 2 2 2 2	
Тема 2.2 Приготовление пищи.	**Содержание**	**12**	**ОК 01-ОК 09**
	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 *than, as . . . as, not so . . . as.*		
	В том числе практических занятий	**12**	
	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. *Аудирование:* видеофильм “Basic cooking methods” 6. Текст “The benefits of eating fish”	2 2 2 2 2 2	
Тема 2.3 Искусство кулинарии	**Содержание**	**14**	
	Холодные закуски Супы Основные горячие блюда		**ОК 01-ОК 09**

	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	**14**	
	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?” 3.*Аудирование:* видеофильм “Don’t eat broccoli until you do this” 4 *Аудирование:* видеофильм “How to make the perfect bowl of poridge” 5. Текст “Breakfast Cereal: Healthy or Unhealthy”; обязательная лексика по теме. Фразы на каждый день: видеофильм: «At the supermarket». 6 Аудирование: видеофильм “Easy Fruit Dessert Recipe”, обязательная лексика по теме. Фразы на каждый день: видеофильм: «How to think in English?».	2 2 2 2 2 4	
	Итого 4 семестр: *практические занятия*	**40** 40	
Раздел 3. Освоение английского языка в области профессиональной деятельности. Еда и сервировка блюд		**20**	
Тема 3.1 Горячие блюда и супы	**Содержание**	**8**	**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	**8**	
	1.Аудирование: видеофильм “How to make an vegetable soup” 2.Текст “11 reasons soup should be your new best friend”	2 2	

	3.Фразы на каждый день:" How about going to the restaurant?" 4.Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них; конструкции there is/there are.	2 2	
Тема 3.2 Приготовление мясных блюд и блюд из домашней птицы.	**Содержание**	**6**	**ОК 01-ОК 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	**6**	
	1.*Аудирование:* видеофильм "Basic cooking methods" 2.Текст "How to cook meat"; 3.Фразы на каждый день:" Hotel Check-in" Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as.*	2 2 2	
Тема 3.3 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	**Содержание**	**6**	**ОК 01-ОК 09**
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день *Грамматический* материал. Многокомпонентные (препозитивные) атрибутивные сочетания.		
	В том числе практических занятий	**6**	
	1.Аудирование: 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 2	
	Итого 5 семестр: *практические занятия*	**20** 20	
Раздел 4. Освоение английского языка в области профессиональной деятельности. Здоровая еда		**26**	
Тема 4.1 Овощные гарниры.	**Содержание**	**6**	**ОК 01-ОК 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.*Аудирование:* видеофильм “Don’t eat broccoli until you do this” Текст; обязательная лексика по теме. 2.Фразы на каждый день: видеофильм: «A phone call». 3.Глаголы в страдательном залоге (Passive Voice).	2 2 2	
Тема 4.2. Каши. Особенности приготовления.	**Содержание**	**6**	**ОК 01-ОК 09**
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день *Грамматический* материал. Причастие (Participle I, Participle II)		
	В том числе практических занятий	**6**	
	1.*Аудирование:* видеофильм “How to make the perfect bowl of poridge” 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 2	
Тема 4.3 Паста.	**Содержание**	**8**	**ОК 01-ОК 09**
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день *Грамматический* материал. Герундий (the Gerund)		
	В том числе практических занятий	**8**	
	1.Аудирование: 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 2	
Тема 4.4 Соусы. Приправы.	**Содержание**	**6**	**ОК 01-ОК 09**
	Лексический материал по теме. Фразы на каждый день. *Грамматический* 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	**6**	
	1.*Аудирование:* видеофильм “Mixed vegetable curry sause” 2.Текст “History of spices”; обязательная лексика по теме. Фразы на каждый день: видеофильм: «How to write a formal letter in English». 3. 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).	2 2 2	
	Итого 6 семестр: *практические занятия*	**26** 26	
Раздел 5. Освоение английского языка в области профессиональной деятельности. Международная кухня		**18**	
Тема 5.1 Кухни народов мира	**Содержание**	**18**	**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	**18**	
	1.Лексический материал по теме. 2.Чтение текста и перевод 3.Чтение текста и ответы на вопросы 4.Способы приготовления. (Чтение и перевод на русский язык) 5.Чтение и перевод рецептов (с английского на русский) 6.Способы приготовления (перевод с русского на английский)	2 2 2 2 2 2	

	7.Чтение и перевод рецептов с русского на английский 8.Выполнение грамматических заданий по разным темам программы 9.Представление своих блюд. Презентация.	2 2 2	
	Итого 7 семестр: *практические занятия*	**18** 18	
Раздел 6. В поисках работы		**26**	
Тема 6.1 Оформление необходимых документов для работы по специальности	**Содержание**	**26**	**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	**26**	
	1.Новая лексика Language study (Expressions to learn, New words to use) 2.Аудирование «The story of success» 3.Аудирование «What are my strengths» (Обязательная лексика по теме) 4.Написание резюме 5.Составление диалогов о персональных качествах и опыте работы 6.Написание сопроводительного письма 7.Will and I`m going to (Выполнение заданий по теме) 8.Заполнение бланка-заявления о приеме на работу 9.Подготовка ответов на возможные вопросы интервью	4 4 2 2 2 4 2 2 4	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		***2***	
	Итого 8 семестр: *практические занятия*	**28** 28	
Всего		**160**	

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. Бочкарева, Т. С. Английский язык: учебное пособие для СПО / Т. С. Бочкарева, К. Г. Чапалда. — Саратов: Профобразование, 2020. — 99 c. — ISBN 978-5-4488-0646-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91852

2. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования/ С.А. Воробьева, А.В. Киселева. – 2-е изд., испр, и доп.- Москва: Изд-во Юрайт, 2023. - 213 с.- (Профессиональное образование).

3. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар – кондитер»: учебное пособие /Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.

4. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. - 6-е изд., стер – Москва: Изд-во КНОРУС, 2023. -325с.

5. Кондюрина, И. М. Английский язык. Базовый курс: учебное пособие для СПО / И. М. Кондюрина, С. И. Смирнова, А. В. Иванов. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 137 c. — ISBN 978-5-4488-1635-2, 978-5-4497-2174-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/129715

6. Учебник английского языка для учреждений СПО/ [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Кайранская, Г.В. Лаврик]. - 6-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2020-256с.

7. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербаков, Н.С. Звенигородская. – 10-е изд. стер.- Москва: Изд-во Академия,2020г.-350с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности 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 лексическим 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		

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОГСЭ.04 Физическая культура*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчики:
Еремкин Н.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК
Жалобовская Н.Н., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....14

3.1. Материально-техническое обеспечение.....14

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....15

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 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	**160**	**158**
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа		-
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2***	**2***
Всего	**160**	**158**

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
1	2	3	4
2 курс -68 часов		**68/68 пр.**	
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		**10/10**	
Тема 2.1. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		**ОК 08**
	Практические занятия	**10**	
	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	

	5.Техника бега на средние и длинные дистанции. Высокий старт: старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование	2	
Раздел 3. Спортивные игры		**32/32**	
Тема 3.1. Волейбол	**Содержание учебного материала**	**16/16**	**ОК 08**
	Практические занятия	**16**	
	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.	2	
	8.Прием мяча сверху, снизу после подачи. Учебная игра	2	
	Итого 3 семестр: *теоретические занятия* *практические занятия*	**28** 2 26	
Тема 3.2 Баскетбол	**Содержание учебного материала**	**16/16**	**ОК 08**
	Практические занятия	**16**	
	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. Штрафной бросок. Учебная игра	2	
	8.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		**16/16**	
Тема 5.1. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**16**	**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 4Х100 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	2	
	6. Техника бега на средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка, бег на подъемах и спусках.	2	
	7.Техника бега на длинные дистанции. Бег 2000м(девочки); 3000м(юноши).	2	
	8.Техника бега на средние и длинные дистанции. Высокий старт: старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование.	2	
	Итого 4 семестр: *практические занятия*	**40** 40	
3 курс – 46 часов			
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		**20/20**	
Тема 7.1. Волейбол	**Содержание учебного материала**		
	Практические занятия	**10**	**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.	2	
	4. Совершенствование техники нижней прямой и боковой передач. Верхняя прямая подача.	2	
	5. Совершенствование подачи, нижняя прямая, верхняя прямая. Нападающий удар, одиночное блокирование.	2	
	Итого 5 семестр: *практические занятия*	**20** 20	
Тема 7.2. Баскетбол	**Содержание учебного материала**		
	Практические занятия	**10**	**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. Обучение ведению мяча на месте с высоким и низким отскоком с переводом мяча в другую руку.	2	
	5.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.	**Практические занятия**	**10**	**ОК 08**

Легкая атлетика	1. Старты – низкий и высокий, передача и прием эстафетной палочки. Эстафета 4Х100 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	
	Итого 6 семестр: *практические занятия*	**26** 26	
4 курс – 46 часов			
Раздел 10. Легкая атлетика. Осенний период		**8/8**	
Тема 10.1. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		**ОК 08**
	Практические занятия	**8**	
	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. Высокий старт, стартовый разгон, бег по дистанции и финиширование. Техника бега на средние и длинные дистанции. Эстафета	2	
	4. Низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100м. Кроссовая подготовка	2	
Раздел 11. Спортивные игры		**20/20**	
Тема 11.1. Волейбол	**Содержание учебного материала**		**ОК 08**
	Практические занятия	**10**	
	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.	2	
	5.Прием мяча сверху, снизу после подачи. Учебная игра	2	
	Итого 7 семестр: *практические занятия*	**18** 18	
Тема 11.2. Баскетбол	**Содержание учебного материала**		
	Практические занятия	**10**	**ОК 08**
	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. Учебная игра	2	
	5.Ведение мяча с изменением скорости и направления. Штрафной бросок. 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 4Х100 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*		**2/2**	
	Итого 8 семестр: *практические занятия*	**28** 28	
	Всего:	**160**	

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

13. Алхасов Д.С. Теория и история культуры и спорта: учебник и практикум для СПО/ Д.С. Алхасов. – 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2023. -216 с.

14. Даниличева, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е. А. Даниличева. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 168 с. — ISBN 978-985-895-061-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134133

15. Нахаева, Е. М. История физической культуры и спорта: учебное пособие / Е. М. Нахаева, Н. В. Минина. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 204 с. — ISBN 978-985-895-009-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134138

16. Физическая культура и спорт в современных профессиях: учебное пособие / А. Э. Буров, И. А. Лакейкина, М. Х. Бегметова, С. В. Небратенко. — Саратов: Вузовское образование, 2022. — 261 с. — ISBN 978-5-4487-0807-7. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116615

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для 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.	Знать 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. 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.	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; - 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

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОГСЭ.05 Психология общения*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
Т.В. Гутик, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....9

3.1. Материально-техническое обеспечение.....9

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....9

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	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений.	

	рабочем коллективе		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	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, формированию 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**	**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**	**4**	**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**	**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**	**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. Имидж компании	**Содержание учебного материала**	**4/2пр.**	**ОК 03, ОК 04, ОК 05**
	Понятие имиджа компании. Структура и виды имиджа. Формирование адекватного имиджа. Этапы его создания.	2	
	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: обобщение пройденного материала		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 7 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**40** 20 10 2 2 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. Садовская В.С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ В.С. Садовская, В.А. Ремизов. - 2-е изд., испр, и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023-169 с.- (Профессиональное образование).

2. Логутова, Е. В. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / Е. В. Логутова, И. С. Якиманская, Н. Н. Биктина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 196 c. — ISBN 978-5-4488-0688-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92154

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 c. — 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

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 c. — 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 c. — 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

5. Психология: учебное пособие для СПО / О. С. Ковшова, Н. В. Дейнека, Е. Г. Курбатова, Т. И. Киреева. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 191 c. — ISBN 978-5-4497-2366-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133111

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности 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

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОГСЭ.06 Основы бережливого производства*** разработана за счет вариативных часов в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
И.А. Прохорова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....7

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....8

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....8

2.2. Содержание дисциплины.....9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....13

3.1. Материально-техническое обеспечение.....13

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 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 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-	– 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;	-

	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; – применения на практике полученных навыков в области разработки и реализации проектов бережливого производства; – определять масштабы внедрения бережливого производства при разработке проекта.	– методы сокращения потерь от внедрения 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 ПК 7.1	– организовывать рабочие места различных зон кухни; – планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	- 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;

	– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания и 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,	- 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.	– 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.

	технологические карты 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 ***защиты проекта***	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**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 7.1
	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	
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 долговременных 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**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 7.1
	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.	2	

	(отрабатывается в рамках УП и ПП)		
	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 ПК 7.1
	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. Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства	**Содержание**		
	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 8 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**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. Клюев, А. В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под редакцией И. В. Ершовой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87789

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; − 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;	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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Защита проекта

− 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	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.	
Умеет: − 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 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;		Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Защита проекта

– 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

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ЕН.01 ХИМИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ЕН.01 Химия*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
В.Б. Вано, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....7
2.2. Содержание дисциплины.....8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....16
3.1. Материально-техническое обеспечение.....16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....18

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 **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 приготовлении 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 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 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 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 **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	136	58
Самостоятельная работа	2	
Консультация	2*	
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	6	-
Всего	**144**	**58**

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
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		**48/14л.р.**	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**	**8/2л.р.**	
	Основные понятия термодинамики.	2	
	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**	
	Лабораторная работа 1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций	2	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**12/2л.р.**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ПК 1.4, 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, желированных блюд, каш) Классификация вторых блюд и соусов по способу приготовления. Виды вторых блюд. Подготовка проб к анализу. Органолептическая оценка вторых блюд. Определение белка ускоренным методом во вторых блюдах. Определение степени термической обработки мясо-рыбных кулинарных изделий. Проверка правильности вложения сырья.	2	
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра, 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**	
	Лабораторная работа 2. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей. Компоты. Определение сахара. Холодные и горячие напитки. Органолептическая оценка напитков. Чай. Определение свежести настоя чая. Определение жженого сахара в заварке чая. Кофе, какао.	2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	**Содержание учебного материала**	**12/4л.р.**	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 1.4, ПК 3.2
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	
	Теория катализа, катализаторы	2	
	Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Оценка качества мяса и мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Реакция с сульфатом меди (II). Реакция на свободный аммиак. Реакция на сероводород.	2	

	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа 3. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	Лабораторная работа №4. Определение качества молока и творога. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	**2**	
Тема 1.4. **Свойства растворов**	**Содержание учебного материала**	**10/4л.р.**	
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 1.4, ПК 3.2
	Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH 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**	
	Лабораторная работа 5. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2	
	Лабораторная работа 6. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами. Определение кислотности молока	2	
Тема 1.5. **Поверхностные явления**	**Содержание учебного материала**	**6/2л.р.**	
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 1.4, ПК 3.2
	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	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 7. Изучение процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов	2	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *лабораторные занятия*	**48** 34 14	
Раздел 2. Коллоидная химия		**28/2пр./6л.р.**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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**	**8/2л.р.**	
	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 золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	Органолептическая оценка первых блюд. Подготовка проб к анализу. Определение сухих веществ. Определение жира. Проверка правильности вложения сырья.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 8. Составление формул и схем строения мицелл. Получение коллоидных растворов	2	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**8/2л.р.**	
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07

	Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Классификация вторых блюд и соусов по способу приготовления. Виды вторых блюд. Подготовка проб к анализу. Органолептическая оценка вторых блюд. Определение белка ускоренным методом во вторых блюдах. Определение степени термической обработки мясо-рыбных кулинарных изделий. Проверка правильности вложения сырья.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Лабораторная работа 9. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	**Содержание учебного материала**	**10/2 пр./2л.р.**	
	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	2	
	Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах Классификация сладких блюд. Органолептическая оценка сладких блюд. Желированные сладкие блюда.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Лабораторная работа 10. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	Контрольная работа №1 «Дисперсные системы»	2	
Раздел 3. Аналитическая химия		**60/2пр./34л.р./ 2с.р.**	
Тема 3.1. Качественный анализ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	Аналитическая химия, ее задачи, значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	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**	**24/16л.р.**	
	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. Произведение 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	**16**	
	Лабораторная работа 11. Проведение частных реакций катионов первой и второй аналитической группы. Анализ смеси катионов первой и второй аналитической группы. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении	2	
	Лабораторная работа 12. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	
	Лабораторная работа 13. Анализ раствора, содержащего смесь катионов 1-3 аналитических групп	2	
	Лабораторная работа 14. Катионы 4- 6 аналитических групп. Общие и частные реакции	2	

	Лабораторная работа 15. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	2	
	Лабораторная работа 16. Анализ раствора, содержащего смесь анионов 1-3 аналитических групп.	2	
	Лабораторная работа 17. Анализ сухой соли	2	
	Лабораторная работа 18. Решение задач на правило произведения растворимости.	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**	**24/16л.р.**	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	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. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения.	2	
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**	
	Лабораторная работа 19. Вычисления в весовом и объемном анализе.	2	
	Лабораторная работа 20. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	2	

	Лабораторная работа 21. Определение нормальности и титра раствора	2	
	Лабораторная работа 22. Определение общей, титруемой кислотности плодов и овощей	2	
	Лабораторная работа 23. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	
	Лабораторная работа 24. Определение содержания хлорида натрия в рассоле. Определение содержания соли методом Мора	2	
	Лабораторная работа 25. Определение сульфат- ионов в минеральной воде	2	
	Лабораторная работа 26. Определение карбонатной жесткости воды	2	
Тема 3.4. Физико- химические методы анализа	**Содержание учебного материала**	**6/2пр./2л.р.**	
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Сообщения: Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле. Химический анализ в пищевой промышленности	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 3.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Лабораторная работа 27. Определение качественного и количественного содержания жира, лактозы в молоке	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщения: Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле. Химический анализ в пищевой промышленности	**1**	
	Контрольная работа №2 «Качественный и количественный анализ»	2	
Консультация: обобщение пройденного материала		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**96** 42 4 40 2 2 6	
Всего:		**144**	

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. Аналитическая химия: практикум для СПО / Е. В. Лидер, С. Н. Воробьева, М. Б. Бушуев [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-0775-6, 978-5-4497-0441-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96010

2. Аналитическая химия: справочник для СПО / составители И. В. Миронов [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 150 с. — ISBN 978-5-4488-0791-6, 978-5-4497-0452-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96009

3. Ахмедова, Т. И. Химия: учебное пособие для СПО / Т. И. Ахмедова. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-00209-042-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133633

4. Бабков, А. В. Неорганическая химия. Атомы и химические реакции. ЕГЭ, олимпиады, поступление в вуз: учебное пособие / А. В. Бабков, П. А. Бабков. — 2-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2023. — 381 с. — ISBN 978-5-93208-615-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/127696

5. Пенина, В. И. Органическая химия: учебное пособие для СПО / В. И. Пенина, О. Ю. Афанасьева, О. В. Лаврентьева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-4488-1241-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106839

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 полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов	-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

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		

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ЕН.02 Экологические основы природопользования*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
С.В. Щеблыкина, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....9

3.1. Материально-техническое обеспечение.....9

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03 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	-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	28	4
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2*	-
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-
Всего	**36**	**4**

Примечание:
* - входят в число учебных занятий

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		**28/4 пр./2с.р.**	ОК 01-ОК 03 ОК 07
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	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**	**6/2**	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. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**	**6/2с.р.**	ОК 01-ОК 03 ОК 9
	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	
	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.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 03

Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	1. Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
Консультация: обобщение пройденного материала		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**36** 22 4 2 2 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. Васина, М. В. Организация экологического контроля на предприятии: учебное пособие / М. В. Васина. — Омск: Омский государственный технический университет, 2021. — 132 с. — ISBN 978-5-8149-3295-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/124853

2. Крымская, И. Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие / И. Г. Крымская. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2024. — 424 с. — ISBN 978-5-222-41205-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/13710

3. Скопичев В. Г. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В. Г. Скопичев. - 2-е изд. - Санкт-Петербург: Квадро, 2021. - 392 с. - ISBN 978-5-906371-69-8. - Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. - URL: https://profspo.ru/books/103157

4. Соенко О.Е. Экологические основы природопользования: учебник/О.Е. Соенко, Т.П. Трушина. - Москва: КНОРУС, 2022. - 214с. - (Среднее профессиональное образование).

5. Шамраев, А. В. Экологический мониторинг и экспертиза: учебное пособие для СПО / А. В. Шамраев. - Саратов: Профобразование, 2020. - 141 с. - ISBN 978-5-4488-0642-1. - Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. - URL: https://profspo.ru/books/92203

6. Экология. 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Н. М. Чернова, В. М. Галушин, И. А. Жигарев, В. М. Константинов; под редакцией И. А. Жигарева. - 11-е изд. - Москва: Просвещение, 2023. - 304 с. - ISBN 978-5-09-110496-7. - Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. - URL: https://profspo.ru/books/132399

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.	

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
В.Б. Вано, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....7

2.2 Содержание дисциплины.....8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....13

3.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы.....13

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....14

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	-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 -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов,	-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

	с учетом нормативов; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	
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 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 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,	-требования охраны труда,	-приготовления

ОК 01, 02, 04, 07	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	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	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	54	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультация	2*	
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-
Всего	**64**	**12**

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. Основы общей микробиологии		**40/2пр./10л.р./4с.р.**	
Тема 1.1. Введение в дисциплину.	**Содержание учебного материала**	**4/2с.р.**	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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся подготовить сообщения по теме «Работы Л. Пастера, Р. Коха, И. Мечникова, их роль в развитии микробиологии», «Краткая история развития общей и промышленной микробиологии».	**2**	
Тема 1.2. Морфология бактерий.	**Содержание учебного материала**	**4/2л.р.**	
	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.	2	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа № 1. Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования. Изучение морфологии бактерий.	2	
Тема 1.3 Плесневые грибы	**Содержание учебного материала**	**4/2с.р.**	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2.
	Мицелиальные грибы. Грибы, их форма и размеры. Строение мицелия. Размножение и классификация грибов. Характеристика микроскопических	2	

	грибов, имеющих практическое значение: зигомицетов, аскомицетов, дейтеромицетов.		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**	**4/2л.р.**	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа № 2. Морфология плесневых грибов. Морфология дрожжей. Приготовление микропрепарата дрожжей.	2	
Тема 1.5 Вирусы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Вирусы, их размеры, строение, свойства, значение в жизни человека. Фаги.	2	
Тема 1.6 Физиология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**	**8/2пр./2л.р.**	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа № 3. Питательные среды. Способы их приготовления.	2	

	Методы определения количества микроорганизмов (метод счета колоний).		
	Контрольная работа № 1 «Морфология и физиология микроорганизмов».	2	
Тема 1.7 Распространение микроорганизмов во внешней среде	**Содержание учебного материала**	**2**	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**	
	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**	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.	2	
Тема 1.10 Патогенные микроорганизмы.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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**	**4/2л.р.**	ПК 1.2, ПК 2.4 ПК 3.2. ОК 01-02, ОК 04 ОК 07
	Микробиология мяса, мясопродуктов, яиц и яичных продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа № 4.	2	

	Определение свежести мяса (мазок-отпечаток).		
Тема 1.12 Микробиология пищевых продуктов.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Микробиология рыбы, рыбных продуктов, моллюсков, консервов. Микробиология молока, молочной продукции, жиров.	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**8**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.	**Содержание учебного материала**	**2**	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**	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**	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.	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.	**Содержание учебного материала**	**2**	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		**8/2л.р.**	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**2**	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**	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**	**4**	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа№ 5. Приготовление дезинфицирующих растворов.	2	
Консультация. Обобщение пройденного материала		**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**64** 40 2 10 4 2 6	

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. Барышева, Е. С. Физиология питания: учебное пособие для СПО / Е. С. Барышева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-0532-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92192

2. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106842

3. Гавриченкова, С. С. Микробиология: учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 271 с. — ISBN 978-985-895-024-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134139

4. Козлова А.И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.И. Козлова. - 2-е изд., испр, и доп. – Москва: Изд-во Юрайт, 2023. – 187с.- (Профессиональное образование).

5. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО/ И.Б. Леонова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.-298с.- (Профессиональное образование).

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария; учебник для сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королева, Ю.В. Несвижскийю-3-е изд., стер. – Москва.: Изд-во Академия, 2020.- 352с.

7. Масловская, Е. В. Микробиология: учебное пособие / Е. В. Масловская. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-4497-1870-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой

образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/126275

3.2.2. Дополнительные источники:

1. 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 освоенности 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 приготовлении 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:*** - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления	-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

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		

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчики:
Е.А. Юрченко, преподаватель КГА ПОУ ХТК
О.В. Егорова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....15

3.1. Материально-техническое обеспечение.....15

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....18

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	-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,	-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	-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

	в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	расхода продуктов на производствах питания; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -правила оценки состояния запасов на производстве; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	запасов, обеспечения сохранности запасов

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	154	78
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Консультация	2*	
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-
Всего	**170**	**78**

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. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		**94/48пр./6с.р.**	
Введение	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений		
Тема 1.1 Общие сведения о продовольственных товарах	**Содержание**	**14/6пр./2с.р.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров		
	3. Подтверждение соответствия продовольственных товаров	2	
	4. Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров		
	5. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
	6. Основы хранения пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 1. Ознакомление со стандартами на пищевые продукты	2	
	Практическое занятие 2. Анализ маркировки продовольственных товаров. Определение подлинности товаров по штриховому коду	2	
	Практическое занятие 3. Расчет естественной убыли	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Тема 1.2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**	**6/4пр.**	
	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	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**18** 10 6 2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 4. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов	2	
	Практическое занятие 5. Органолептическая оценка качества продуктов переработки овощей, плодов, грибов	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**6/2пр.**	ОК 01-07, 09, 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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 6. Органолептическая оценка качества зерна и	2	

	продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**	**10/4пр./2с.р.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 7. Органолептическая оценка качества молока и кисломолочных продуктов	2	
	Практическое занятие 8. Органолептическая оценка качества сыра	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	**10/6пр.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**24** 12 10 2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 9. Органолептическая оценка качества рыбы	2	
	Практическое занятие 10. Органолептическая оценка качества рыбных консервов и пресервов	2	
	Практическое занятие 11. Расшифровка маркировки рыбных консервов и	2	

	пресервов		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание**	**10/6пр.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 12. Органолептическая оценка качества мяса	2	
	Практическое занятие 13. Органолептическая оценка качества мясных консервов	2	
	Практическое занятие 14. Расшифровка маркировки мясных консервов	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов	**Содержание**	**6/4пр.**	ОК 01-07, 09, 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	
	2.Условия, сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 15. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	2	
	Практическое занятие 16. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика пищевых жиров	**Содержание**	**6/4пр.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров по стандарту	2	
	2.Условия, сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 17. Органолептическая оценка пищевых жиров растительного происхождения	2	
	Практическое занятие 18. Органолептическая оценка пищевых жиров животного происхождения	2	

Тема 1.9. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских товаров	**Содержание**	**8/4пр.**	ОК 01-07, 09 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	
	2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сахара. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 19. Органолептическая оценка сахара	2	
	Практическое занятие 20. Органолептическая оценка кондитерских товаров	2	
Тема 1.10. Товароведная характеристика вкусовых продуктов	**Содержание**	**6/4пр.**	ОК 01-07, 09, 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	
	2. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 21. Органолептическая оценка пряностей и приправ	2	
	Практическое занятие 22. Органолептическая оценка кофе и чая	2	
Тема 1.11. Товароведная характеристика дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок, генетически модифицированных продуктов	**Содержание**	**10/4пр./2с.р.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству дрожжей и разрыхлителей. Условия и сроки хранения	2	
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 23. Органолептическая оценка пищевых красителей	2	
	Практическое занятие 24. Органолептическая оценка генетически модифицированных продуктов	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		**44/18пр./4с.р.**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание**	**22/8пр/2с.р.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные понятия в области снабжения, складского и тарного хозяйства, документальный учет	2	
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	2	
	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	
	Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий.	**8**	
	Практическое занятие 25. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие 26. Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	2	
	Практическое занятие 27. Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	2	
	Практическое занятие 28. Составление договора поставки на	2	

	продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	**Содержание**	**12/6пр.**	ОК 01-07, 09, 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.	2	
	Тарное хозяйство: понятие, назначение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий.	**6**	
	Практическое занятие 29. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
	Практическое занятие 30. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	Практическое занятие 31. Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание**	**10/4пр./2с.р.**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.	2	
	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий.	**4**	
	Практическое занятие 32. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	

	Практическое занятие 33. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии	**2**	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов		**24/12пр.**	
Тема 3.1 Контроль запасов и наличия продуктов	**Содержание**	**24/12пр.**	ОК 01-07, 09, 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.	2	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	2	
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	2	
	Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	2	
	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	2	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий.	**12**	
	Практическое занятие 34. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие 35. Определение наличия запасов на складе.	2	
	Практическое занятие 36. Распределение запасов сырья по производственным помещениям.	2	
	Практическое занятие 37. Документальное оформление отпуска продуктов	2	

	со склада		
	Практическое занятие 38. Оформление документации по контролю расхода на производстве.	2	
	Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов.	2	
Консультация: обобщение пройденного материала		**2/2пр.**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**128** 52 62 6 2 6	
Всего		**170**	

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. Асминкина, Т. Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства: учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4488-0731-2, 978-5-4497-0286-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/90001

2. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2-х частях. Ч.1: учебник для среднего профессионального образования/ А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 241с.- (Профессиональное образование)

3. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2-х частях. Ч.2: учебник для среднего профессионального образования/ А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 330с.- (Профессиональное образование)

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т.А. Сапачева. - 6-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2020.-192с.

5. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100370

6. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – 4-е изд., стер. – Москва: «Академия», 2019. - 240с.- (Ускоренная форма подготовки)

7. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцова – Москва: «Академия», 2021. - 336с.

8. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116264

9. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2023. — 194 с. — ISBN 978-5-4488-1656-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134200

10. Карташова Л.В. Управление ассортиментов товаров: в 2 ч.Ч.1: учебник для СПО/ Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – Москва: Изд-во Академия, 2020. -236с.

11. Карташова Л.В. Управление ассортиментов товаров: в 2 ч.Ч.2: учебник для СПО/ Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – Москва: Изд-во Академия, 2020г.-298с.

12. Криштафович В.Н. Теоретические основы товароведения: учебник/ В.Н. Криштафович, Д.В. Криштафович – Москва: КНОРУС, 2021. - 160. - (Среднее профессиональное образование)

13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина. -9-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. - 336с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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 РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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;	– 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

-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.03 Техническое оснащение организаций питания*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
Т. В. Коркунова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....12

3.1. Материально-техническое обеспечение.....12

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....12

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, ОК 09	– 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	– 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

	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	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

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	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультация	2*	
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-
Всего	**72**	**10**

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. Механическое оборудование		**32/6пр./2с.р.**	
Тема 1.1 Введение	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, ОК 09
	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**	ОК 01-07, 09, 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**	**4**	
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.4 Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание**	**4**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени	2	

	(центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №1 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
Тема 1.5 Оборудование для получения пюреобразных продуктов	**Содержание**	**2**	ОК01-07,09, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 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**	**4**	ОК 01-07, 09, 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
Тема 1.7 Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09, 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	2	
Тема 1.8 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09, 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	2	
Тема 1.9 Оборудование для	**Содержание**	**2**	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной	2	

процессов вакуумирования и упаковки	эксплуатации		
Тема 1.10. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание**	**6**	ОК 01-07, 09, 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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Тема 1.11. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование	**Содержание**	**2**	ОК 01-07,09, 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	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**32** 24 6 2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		**18/2пр.**	
Тема 2.1 Классификация	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09, ПК 2.1-2.8
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению,	2	

теплового оборудования	источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.2 **Варочное оборудование**	**Содержание**	**2**	
	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	2	
Тема 2.3 **Жарочное оборудование**	**Содержание**	**4**	ОК 01-07, 09, 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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
Тема 2.4 **Многофункциональное оборудование**	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09, ПК 2.1-2.8 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	2	
Тема 2.5 **Универсальное и водогрейное оборудование**	**Содержание**	**2**	
	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**	ОК 01-07, 09, 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**	ОК 01-07, 09, 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	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09,

СВЧ-аппараты	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2, ПК 6.4
Раздел 3. Холодильное оборудование		**4**	
Тема 3.1 **Классификация холодильного оборудования**	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	
Тема 3.2 **Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы**	**Содержание**	**2**	
	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		**10/2пр./2с.р.**	
Тема 4.1 **Классификация организаций питания**	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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**	**Содержание**	**6**	
	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.	2	

кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.		
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №5 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	**2**	
Консультация. Обобщение пройденного материала		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**40** 26 4 2 2 6	
Всего		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «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 освоенности 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 стандарты антикоррупционного поведения **Умеет:** − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря,	- 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; - оценивает эффективность использования оборудования; - планирует мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве,	**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

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 обеспечению безопасных и благо-приятных 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	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	

Приложение 2.27
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.04 Организация обслуживания*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
Е. Ю. Желтякова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....6

2.2. Содержание дисциплины.....7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....13

3.1. Материально-техническое обеспечение.....13

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....15

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 01-09	-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	-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	-

	характером, типом и классом организации общественного питания -подготавливать зал ресторана, бара, буфета к 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	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	

	и напитков гостям различными способами; -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	84	30
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Консультация	2*	
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-
Всего	**96**	**30**

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
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание**	**6/2**	
	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	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание**	**7/1с.р.**	ОК 1-7, 9, 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	2	
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений*	**1**	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание**	**11/4/1с.р.**	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	2	
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов	1	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	1	
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Подбор и расчет столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	1	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	1	
	Решение ситуационных задач (Акт на лом, бой столовой посуды и приборов)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений*	**1**	
Тема 4.	**Содержание**	**5/2/1с.р.**	ОК 1-7, 9,

Информационное обеспечение процесса обслуживания	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	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.1, ПК 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Разработка и составление меню (по заданной теме). Составление винной карты	1	
	Разработка различных способов рекламы предприятия. Обратная связь с потребителем	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений*	**1**	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание**	**9/4/1с.р.**	ОК 1-7, 9, 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.	1	
	Подготовительный этап. Подготовка посуды, приборов и столового белья. Предварительная сервировка столов. Стол-коробка. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа	1	
	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	1	
	Завершающий этап. Расчет с гостями. Основные правила расчета. Виды расчета. Прощание с гостями. Уборка стола. Подготовка к приёму новых гостей	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет	2	
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	1	
	Тренинг по подготовке стола-коробки. Отработка правил накрытия стола-коробки из одной и двух скатертей, порядок расположения посуды.	1	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений*	**1**	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание**	**8/4**	ОК 1-7, 9, 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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.	2	
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**	**12/4**	
	Основные методы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Приемы транширования и фламбирования блюд в присутствии гостя	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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	2	

	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	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	
	Разработать новые блюда 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**	**6/2**	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, 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	2	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**62** 38 20 4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах и приемах	2	
Тема 9.	**Содержание**	**12/2/2с.р.**	ОК 1-7, 9,

Специальные формы обслуживания	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	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта	2	
	Особенности обслуживания туристов из Австрии, Швейцарии, Франции, Великобритании, США, Швеции, Японии, Израиля, Кореи.	2	
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю. Разработать новые формы обслуживания в ресторане	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений*	**2**	
Тема 10. Требования, предъявляемые к работникам зала	**Содержание учебного материала**	**12/6**	
	Качество обслуживания. Факторы высокой культуры обслуживания. Общие требования	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3
	Требования к официантам в зависимости от квалификации Квалификационные характеристики обслуживающего персонала	2	
	Правило санитарии и гигиены для официантов и барменов, и обслуживающего персонала. Профилактика профессиональных заболеваний	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Провести маркетинговые исследования услуг ресторана	4	
	Произвести подбор персонала ресторана.	2	
Консультация. Обобщение пройденного материала		2	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение*	**34** 14	

практические занятия *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	10 2 2 6	
Всего	**96**	

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. Логутова, Е. В. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / Е. В. Логутова, И. С. Якиманская, Н. Н. Биктина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-4488-0688-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92154 (дата обращения: 29.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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.: Стандартинформ.

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

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

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

9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические 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 освоенности 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

Приложение 2.28
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.05 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
Н.С. Иоха, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....7

2.2. Содержание дисциплины.....8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....15

3.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы.....15

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....16

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 01-09	-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	-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;	

	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	-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	

	-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; -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 бизес-план для организации	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; -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;	

	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	-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.	

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	78	30
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2*	
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-

Всего	**86**	**30**

Примечание:
* - входят в число учебных занятий

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 экономики		**46/24 пр.**	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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, ОК 09 ПК 6.3
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 1-7, ОК 09 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	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	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**	**16/10**	ОК 01-09 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.	2	
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Практические занятия. 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	2	

	движения, правил их заполнения.		
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	
	Практические занятия. 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, ОК 9 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	
	В том числе практических занятий	**2**	
	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, ОК 9 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	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического	2	

	обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 1-7, ОК 1-7, ОК 9 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	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**	**10/6**	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	1	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	1	
	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	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2	

Раздел 2. Основы менеджмента		**16/4пр.**	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 1-7, ОК 9 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.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	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**	**6/2**	
	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	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**4**	

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	
	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	2	
Раздел 3. Основы маркетинга		**16/2пр./2с.р.**	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1, ПК 1.4
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2	
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2	
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	

	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**8/2/2**	
	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	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
	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. Обобщение изученного материала		***2***	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого 8 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**86** 46 30 2	

консультация *экзамен*	2 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. Богомолова, Е. В. Менеджмент: учебное пособие для СПО / Е. В. Богомолова, И. А. Черникова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. — 97 c. — ISBN 978-5-88247-963-2, 978-5-4488-0762-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92831

2. Генералова, С. В. Менеджмент. Методы и модели разработки и принятия управленческих решений: учебное пособие для СПО / С. В. Генералова. — 2-е изд. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 86 c. — ISBN 978-5-4488-1742-7, 978-5-4497-2552-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134688

3. Жабина С.Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования/ С.В. Жабина. - 2-е изд., исп. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. -264с

4. Казначевская Г.К. Менеджмент: учебник. / Г.К. Казначевская. – Москва.: КНОРУС, 2020- 240с.

5. Константинов, В. И. Маркетинг: учебное пособие / В. И. Константинов. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. — 236 с. — ISBN 978-5-9729-1146-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132790

6. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /А.Д. Косьмин, Н.С. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. - 6-е изд., стер. – Москва.: Изд-во «Академия», 2020-208с.

7. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 262 c. — ISBN 978-5-4488-1232-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106831

8. Мальшина, Н. А. Менеджмент: учебное пособие для СПО / Н. А. Мальшина. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 100 c. — ISBN 978-5-4488-1055-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131407

9. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Т.А. Лукичева [и др.,]; под редакцией Т.А. Лукичевой, Н.Н. Молчанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023/- 358с.

10. Носов С.С. Основы экономики: учебник /С.С. Носов. - 9-е изд., стер - Москва: КНОРУС, 2023-312с.

11. Сухов, В. Д. Маркетинг: учебник для СПО / В. Д. Сухов, А. А. Киселев, А. И. Сазонов. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-4488-1358-0, 978-5-4497-1608-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/119290

12. Шамис, В. А. Основы маркетинга: практикум для СПО / В. А. Шамис, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-4488-1655-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134193

13. Якушкин, Е. А. Основы экономики: учебное пособие / Е. А. Якушкин, Т. В. Якушкина; под редакцией Е. А. Якушкина. — 3-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 248 с. — ISBN 978-985-503-924-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94302

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 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;	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 Ответы на вопросы на знание и понимание	**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

-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; -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 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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,

-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; -управлять конфликтами и стрессами в организации; -применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; -анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Оценка результатов	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене Экспертная оценка умения рассчитывать

-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		

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
Е.М. Ильина, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....199

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....199

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:.....199

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....200

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....200

2.2. Содержание дисциплины.....201

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....205

3.1 Материально-техническое обеспечение.....205

3.2 Учебно-методическое обеспечение.....205

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 ОК 09	– 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	46	12
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2*	-
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	6	-
Всего	**54**	**12**

Примечание

*- входят в часы 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. Основные положения Конституции РФ		**4**	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание**	2	ОК 01-07 ОК 09 ПК 6.1-6.4
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание**	2	
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан		
Раздел 2. Основы гражданского права		**16/4 пр./2 с.р.**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание**	2	ОК 01-07 ОК 09 ПК 6.1-6.4
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы	**Содержание**	2	
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций		

юридических лиц	различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	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**	
	Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания	***2***	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание**		
	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		**18/8 пр.**	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание**		ОК 01-07 ОК 09 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	2	

	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание**		
	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	Дисциплинарная ответственность	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие №4 Определение материальной ответственности работодателей и работников	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание**		
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие №5 Защита трудовых прав: Инспекция по труду	2	
	Практическое занятие №6 Судебная защита трудовых прав	2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		**4**	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание**		ОК 01-07 ОК 09 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	**Содержание**	2	
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на		

правонарушения и административная ответственность	здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		**4**	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание**	2	ОК 01-07 ОК 09 ПК 6.1-6.4
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание**	2	
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ		
Консультация. Обобщение пройденного материала		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
	Итого 8 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**54** 32 12 2 2 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 для СПО / О. В. Литвиненко. — Саратов: Профобразование, 2024. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1693-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133496

3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина.-.5-е изд., стер. – Москва.: Изд-во Академия, 2020г. -251с.

4. Юнусова, А. Н. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / А. Н. Юнусова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 95 с. — ISBN 978-5-4488-1361-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/120566

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

5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности 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		Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование) Экзамен

(бездействия) с правовой точки зрения – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы или не справляется с ними самостоятельно.	
Владеет навыками: – осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		Экспертное наблюдение выполнения практических работ Экзамен

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
О.Н. Шубенко, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....10

3.1. Материально-техническое обеспечение.....10

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....10

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,	-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	

	применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации	приемы обеспечения 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

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	84	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Консультация	2*	
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-
Всего	**96**	**72**

Примечание:
* - входят в число учебных занятий

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		**10/2 пр./2с.р.**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-04, ОК 09
	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	**2**	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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**	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	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		**60/56пр./2с.р.**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**14**	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	
	2. Набор и форматирование текста с оформлением страниц, вставкой объектов и сохранение документа.	2	
	3. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. 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	2	
	7. Форматирование абзацев	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации (Microsoft Publisher)	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**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**	**10**	
	1. Основные правила по работе с PowerPoin по созданию презентации с применением шаблонов дизайна, анимации, цветовой схемы.	2	
	2. Разработка презентации по теме: Новые блюда ресторана	2	
	3. Разработка презентации по теме: Новое меню ресторана	2	
	4. Использование анимации. Эффектов. Звукового сопровождения в разработке презентации по теме: Новое меню ресторана / Новые блюда ресторана	2	
	5. 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**	**10**	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	2	
	5. Построение диаграмм.	2	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**50** 6 42 2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности (продолжение)	**Содержание учебного материала**	**20**	ОК 01-04, ОК 09, ПК 6.1-6.4
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	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 (вычитаемые поля) и отчеты.	2	
	6. Создание и использование запросов	2	
	7. Создание пользовательских форм.	2	
	8. Создание отчетов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Создание базы данных меню ресторана / кафе	**2**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**20** 2 16 2	

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		**18/14пр./2с.р.**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**14**	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	**10**	
	1. Основы проектирования Web – страниц	2	
	2. Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	3. Использование графики на Web – странице	2	
	4. Использование гиперссылки на Web – странице	2	
	5. Создание онлайн тестов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**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 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**26** 2 14 2 2 6	
Всего:		**96**	

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белаш В. Ю. Информационно-коммуникационные технологии: учебно-методическое пособие для СПО / В. Ю. Белаш, А. А. Салдаева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-4488-1363-4, 978-5-4497-1401-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/111182

2. Божко П.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности модельера - конструктора: учебник / П.И. Божко. – Москва: КНОРУС, 2021. - 342с.

3. Куприянов Д.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО/ Д.В.Куприянов. – Москва: издательства Юрайт, 2023 г.

4. Петлина Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — Саратов: Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104886

3.2.2. Дополнительные источники

1. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru

2. Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям: www.lms.iite.unesco.org

3. Информатика и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: www.school-collection.edu.ru

5. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru

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	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

Умеет: -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		

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.08 Охрана труда*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
В.И. Карпусенко, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....9

3.1. Материально-техническое обеспечение.....9

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.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 6.1-6.5 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	-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	

	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	инструкций подчиненными 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	36	8
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	-	
Промежуточная аттестация в *форме* ***дифференцированного зачета***	2*	-
Всего	**38**	**8**

Примечание:
* - входят в число учебных занятий

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		**6**	
Тема 1.1. Введение Законодательство об охране труда.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 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.	2	
Тема 1.2 Система стандартов по безопасности труда. Система нормативно-технической документации	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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		**18/4пр./2с.р.**	
Тема 2.1 Организация службы охраны труда на предприятии	**Содержание учебного материала**	**8/2пр.**	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	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.	2	

	Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.		ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
	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:	2	
Тема 2.2 Государственное управление охраной труда.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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**	**8/2пр./2с.р.**	
	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	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	

	Специальное расследование несчастных случаев Расследование профессиональных заболеваний	**2**	
Раздел 3. Опасные и вредные производственные факторы, влияющие на условия труда		**12/2пр.**	
Тема 3.1 **Условия труда**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 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**	
	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**	
	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**	**4/2пр.**	
	Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании. Организационные и организационно-технические мероприятия по взрыво- и пожарной безопасности.	2	
	Пожарная сигнализация и связь		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа 3 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 3.5 **Страхование от несчастных случаев.**	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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*		**2/2пр.**	
	Итого 4 семестр:	**38**	

теоретическое обучение *практические занятия* *самостоятельная работа*	28 8 2	
Всего	**38 часов**	

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. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 336 с. — ISBN 978-985-7253-54-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/125487

2. Бузуев, И. И. Охрана труда и промышленная безопасность: учебное пособие для СПО / И. И. Бузуев, Н. Г. Яговкин. — Саратов: Профобразование, 2021. — 73 с. — ISBN 978-5-4488-1240-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106844

3. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания: учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов: Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/105149

4. Князева, М. Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / М. Н. Князева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 247 с. — ISBN 978-5-4488-1248-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106845

5. Коробко, В. И. Охрана труда: учебное пособие / В. И. Коробко. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-9729-0834-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/123855

6. Кривова, М. А. Охрана труда: учебное наглядное пособие для СПО / М. А. Кривова, Д. А. Мельникова, Н. Г. Яговкин. — Саратов: Профобразование, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-1397-9. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116280

7. Пасютина, О. В. Охрана труда при технической эксплуатации электрооборудования: учебное пособие / О. В. Пасютина. — 4-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 116 с. — ISBN 978-985-7253-65-4. — Текст: электронный // Электронный

ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/125486

8. Родионова О.М. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования. – 2-е изд./ О.М. Родионова, Д.А. Семенов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. -138с.- (Профессиональное образование).

9. Фоменко, Н. К. Охрана труда. Практикум: учебное пособие / Н. К. Фоменко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 175 с. — ISBN 978-985-895-108-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134092

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. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

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		

Приложение 2.32
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:
Евстафьев М. Е. - преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....12

3.1. Материально-техническое обеспечение.....12

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....14

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 04 ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС - участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством,	-актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной	

	клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; - действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны; -владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; -выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; -демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; -осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; -определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	деятельности; -психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	64	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме* ***дифференцированного зачета***	2*	2*
Всего	**68**	**48**

Примечание:
* - часы входят в состав учебных занятий и практических занятий

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. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		**10/4пр./2с.р.**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природ защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте	2	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций	2	

	В том числе практических занятий	**4**	
	Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Классификация чрезвычайных ситуаций.	**2**	
Раздел 2. Основы военной службы		**28/20пр.**	
Тема 2.1 Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации	2	
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	2	
Тема 2.3. Основы строевой и	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01,
	В том числе практических занятий	**6**	

физической подготовки	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Итого 5 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**18** 8 8 2	
	Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих.	2	
	Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки.	2	
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Отработка начальных навыков обращения с оружием.	2	
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	В том числе практических занятий	**2**	
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы	2	
Тема 2.6. Основы военной	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02,
	В том числе практических занятий	**2**	

топографии	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)	2	ОК 04, ОК 07
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	В том числе практических занятий	**2**	
	Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение	2	
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений. Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	В том числе практических занятий	**2**	
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество.	2	
Раздел 3. Основы медицинских знаний		**28/22пр./2с.р.**	
Тема 3.1. Общие	**Содержание учебного материала**	**12**	

правила оказания первой помощи	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая доврачебная помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	В том числе практических занятий	**10**	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2	
Тема 3.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета.	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики.	2	
	Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	2	
	Правила госпитализации инфекционных больных	2	
Тема 3.3.	**Содержание учебного материал**	**6**	ОК 01,

Обеспечение здорового образа жизни	**В том числе практических занятий**	**6**	ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье.	2	
	Показатели здоровья и факторы, их определяющие.	2	
	Оценка физического состояния	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Вредные привычки. Факторы риска.	**2**	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2**	
	Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**50** *8* *40* *2*	
	Всего:	**68**	

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. Безопасность жизнедеятельности. Вредные факторы производственной среды: учебное пособие для СПО / И. И. Павлов, М. С. Павлова, Е. С. Абрамова, С. С. Абрамов. — Саратов: Профобразование, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1698-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133489

2. Безопасность жизнедеятельности: практикум для СПО / составители С.М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-4497-2205-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131103

3. Ветошкин, А. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / А.Г. Ветошкин. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-9729-0991-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/124002

4. Каракеян В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО. /В.И. Каракеян, И.М. Никулина. – 5-е изд., стер. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.-327с.

5. Константинов Ю.С. Безопасность жизнедеятельности. Ориентирование: учебное пособие для СПО/ Ю.С. Константинов, О.Л. Глагольев. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023.-329с.

6. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности учебник/ Н.В. Косолапов, Н.А. Прокопенко. – 9-е изд., стер. – Москва: КНОРУС, 2023-192с.-(среднее профессиональное образование).

7. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769

2. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва: КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-10496-5. — URL: https://book.ru/book/945216

3. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/137705

4. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542696

5. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538055

6. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538524

7. Суворова, Г. М. Психологические основы безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09277-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513805

8. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс] - URL: http://www.mchs.gov.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; -порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности; -психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основы военной безопасности и обороны государства; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -основы строевой, огневой и тактической подготовки; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -боевые традиции	владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; знает порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства; не уклоняется от службы в рядах ВС РФ; демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки; применяет профессиональные знания при исполнении обязанностей военной службы;	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация

Вооруженных Сил России; -характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; -классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; -факторы формирования здорового образа жизни.	демонстрирует знания боевых традиций Вооруженных Сил России; владеет знаниями о последствиях поражений организма человека от воздействий опасных факторов; демонстрирует приемы оказания первой медико-санитарной помощи, владеет методами доврачебной реанимации; правильно классифицирует инфекционные заболевания демонстрирует знания основ здорового образа жизни	
Умеет: - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; -участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; -действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; -соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; -использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; -соблюдать правила поведения и порядок действий населения по	демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте; правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны; демонстрирует общую	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ

сигналам гражданской обороны; -владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; -выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; -демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим -осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; -определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние.	физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим; демонстрирует основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние.	

Приложение 2.33
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.10 Метрология и стандартизация*** разработана за счет часов вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработчик:
О. В. Егорова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....8

3.1. Материально-техническое обеспечение.....8

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....10

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 характеристик и 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:

Код ОК, ПК	**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 ОК 09	-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	-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	

	--соблюдать стандарты антикоррупционного поведения	грамотности	

1.3. 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	6
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме тестирования*	2*	-
Всего	**36**	**6**

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. Стандартизация		**20/4пр./2с.р.**	
Тема 1.1. Основы стандартизации	**Содержание**	**20**	ОК 01 –07 ОК 09 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	**4**	
	Изучение документов нормативно-правовой базы стандартизации.	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		**14/2пр./2с.р.**	
Тема 2.1 Сущность и содержание метрологии	**Содержание**	**14**	ОК 01 –07 ОК 09 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	**2**	
	Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) согласно рекомендациям Международной организации стандартизации ИСО	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с законом «Об обеспечении единства измерений».	**2**	
Промежуточная аттестация в форме тестирования		**2**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**36** 26 6 4	
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. 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. Метрология, стандартизация и сертификация: практикум для СПО / составители О. Г. Корганова, В. В. Муратова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 69 c. — ISBN 978-5-4488-1383-2. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116266

4. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством: учебное пособие для СПО / А. И. Шарапов, В. Д. Коршиков, О. Н. Ермаков, В. Я. Губарев. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. — 184 c. — ISBN 978-5-88247-955-7, 978-5-4488-0758-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92832

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 освоенности 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; -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	– 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

Приложение 2.34
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании*** разработана по запросу работодателя за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования за специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:
О.А. Пилипенко, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....6

2.2. Содержание дисциплины.....7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....12

3.1. Материально-техническое обеспечение.....12

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.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 04	-взаимодействовать с коллегами, своевременно и эффективно решать вопросы по изготовлению и реализации продукции	-психологические особенности личности	-
ОК 09	-пользоваться профессиональной документацией	-правила заполнения специальных бухгалтерских документов и составление документальной отчетности.	-
ПК 9.3	-составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы	-законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле	-составления (оформления) первичных учетных документов -приема первичных

	-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 -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	-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, регламентирующие стоимостное измерение объектов бухгалтерского учета, а также оплату труда -экономика и организация производства и управления в экономическом субъекте	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, 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	52	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме* ***экзамена***	6	-
Всего	**62**	**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
1	2	3	4
Раздел 1. Основы бухгалтерского учета		**18/4 пр./2с.р.**	ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 9.3
Тема 1. 1 Сущность бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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**	ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 9.3
	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**	**4/2пр.**	ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 9.3
	Понятие и значение бухгалтерского баланса. Элементы структуры бухгалтерского баланса: Части (актив, пассив), раздел баланса, балансовая статья, валюта баланса.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Структура бухгалтерского баланса	2	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**8/2пр./2с.р.**	ОК 02, ОК 04,

Счета бухгалтерского учета	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	ОК 09, ПК 9.3
	Корреспонденция счетов. Порядок отражения хозяйственных операций на счетах. Подведение сальдо конечного по счетам. Понятие плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Структура счетов бухгалтерского учета. Обобщение данных бухгалтерского учета	2	
	В том числе самостоятельная работа	**2**	
	Составить счета бухгалтерского учета по предложенному перечню остатков объектов учета и хозяйственным операциям	2	
Тема 1.5 Составление калькуляции. Составления отчетных калькуляций, калькуляций себестоимости продукции	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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. Расчеты заработной платы, пособий и иных выплат работникам экономического субъекта	2	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 9.3
Раздел 2. Организация ведения бухгалтерского учета		**36/12 пр./2с.р.**	
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**6/2пр.**	

Учет денежных средств и расчетных операций	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	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 9.3
	Учет операций по специальным счетам в банке. Порядок составления и использования документов: договор, платежное поручение, платежное требование, счет-фактура. Учет расчетов по налогам налогу 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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Ведение учета кассовых операций Ведение учета операций по расчетному счету	2	
Тема 2.2. Учет товаров	**Содержание учебного материала**	**4/2 пр.**	
	Понятие товары. Виды торговли: оптовая, розничная, комиссионная. Участники торговли. Оценка товаров: цена приобретения, оптовая цена продаж, розничная цена продаж. Торговая наценка. Номенклатура - ценник. Формирование стоимости поступивших товаров (по фактической себестоимости, по текущим учетным ценам).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 9.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

	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.	2	
Тема 2.3. **Учет имущества торгового предприятия**	**Содержание учебного материала**	**4/2пр.**	
	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, ОК 04, ОК 09, ПК 9.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Ведение учета имущества организации	2	
Тема 2.4. **Учет издержек обращения**	**Содержание учебного материала**	**4/2пр.**	
	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	ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 9.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Ведение учета издержек обращения	2	
Тема 2.5. **Учет финансового результата**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 9.3
	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)».	2	
Тема 2.6. Инвентаризация имущества	**Содержание учебного материала**	**6/2пр.**	
	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	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 9.3
	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Процесс подготовки к инвентаризации на предприятии. Проведение инвентаризации имущества организации.	2	
Тема 2.7. Бухгалтерская отчетность	**Содержание учебного материала**	**8/2пр./2с.р.**	
	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, ОК 04, ОК 09, ПК 9.3
	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)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

	Бухгалтерский баланс. Отчет о финансовых результатах. Отчет об изменении капитала. 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	
Консультация: обобщение пройденного материала		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*		**6**	
	Итого в 8 семестре: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *экзамен*	**62** 34 16 4 2 6	
	Всего:	**62**	

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. Голубева, С. С. Основы бухгалтерского учета: практикум для СПО / С. С. Голубева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-4488-1718-2, 978-5-4497-2500-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134007

2. Задания для практических работ для студентов специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 02.02 / О. В. Филатова, А. В. Потапова, А. К. Арсланова, К. С. Глухова. — Челябинск: Челябинский институт развития профессионального образования, 2021. — 240 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/121499

3. Макарова, Н. В. Бухгалтерский учет: практикум для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1628-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131398

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 освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - -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, 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 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, 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		

Приложение 2.35
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.12 Основы предпринимательской деятельности*** разработана за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:
О.В. Кузнецова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....6

2.2. Содержание дисциплины.....7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....10

3.1. Материально-техническое обеспечение.....10

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....10

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 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;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации.	-
ОК 03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -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; -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 и самообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации; -основные этапы разработки и реализации проекта.	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды;	-психологические основы деятельности	

	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	коллектива; -психологические особенности личности.	
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -оформлять бизнес-план	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
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
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в *форме* ***собеседования***	2*	
Всего	**36**	**16**

*-входят в состав часов теоретических занятий

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 ОК 09 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	**2**	
	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 ОК 09
	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 ОК 09
	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	**4**	
	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 ОК 09
	Понятие предпринимательской культуры. Личностные и профессиональнее требования к представителю бизнеса. Этика и этикет бизнеса. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Портрет современного предпринимателя.	2	
Раздел 3. Финансовый учет в предпринимательстве и технология бизнес-планирования		**16/8пр.**	
Тема 3.1. Финансирование предпринимательской деятельности	**Содержание**	**6/4пр.**	ОК 01-ОК 04 ОК 09 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	**4**	
	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 ОК 09 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	**2**	

	Взаимоотношения участников в сфере страхования	2	
Тема 3.3 Информационное обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание**	**2**	ОК 01-ОК 04 ОК 09 ПК 6.1
	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.	2	
Тема 3.4. Технология бизнес-планирования	**Содержание**	**4/2пр.**	ОК 01-ОК 04 ОК 09 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	**2**	
	Разработка концепции предприятия профессиональной сферы. Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	2	
Промежуточная аттестация в *форме* ***собеседования***		**2**	
	Итого в 8 семестре: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**36** 18 16 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. Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность: учебник для СПО/ Е.Е. Кузьмина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 314с.

2. Серпухова, Е. П. Основы предпринимательства и бизнес-планирования: учебник для СПО / Е. П. Серпухова, О. Г. Сайманова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4488-1373-3. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116273

3. Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник для СПО/Е.Ф. Чеберко. – Москва.: Издательство Юрайт, 2023. – 213с.

4. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник и практикум для СПО /Л.Н. Череданова. - 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. - 176с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности 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. ***Умеет:***	-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 правильность 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, общепринятых правил	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ

-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) -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; -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	существования бизнеса; -различает виды ответственности предпринимателей; -выбирает рациональные способы решения задач профессиональной деятельности; -оперирует правилами информационного обеспечения предпринимательской деятельности; -владеет правилами разработки бизнес-плана в профессиональной деятельности, алгоритмом разработки бизнес-идей	

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		

Приложение 2.36
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
дисциплины

ОП.13 СПОСОБЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.13 Способы поиска работы и трудоустройства*** разработана за счет вариативных часов в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:
Дубяга Я.В., руководитель центра профориентационной работы и содействия трудоустройству выпускников КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....5

2.2. Содержание дисциплины.....6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....10

3.1. Материально-техническое обеспечение.....10

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....10

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
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в *форме* ***тестирования***	2*	
Всего	**36**	**16**

Примечание:
* - входят в число учебных занятий

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. Занятость населения		**12/4пр.**	
Тема 1.1. Рынок труда	**Содержание учебного материала**	**4**	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	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Государственная служба занятости населения. Понятие «занятость населения», виды занятости. Государственная программа	2	

занятости	занятости населения в РФ. Государственная программа «Содействие занятости населения до 2030 года». Самозанятость. Индивидуальное предпринимательство. Мониторинг занятости		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	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**	**4/2**	
	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	**2**	
	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**	**4/2**	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	**2**	
	Практическое занятие: **Психологические основы профессиональной пригодности** Понятие «профессиональная пригодность». Влияние психофизиологических особенностей человека на освоение профессии. Свойства нервной системы и профессиональная деятельность. Здоровье и	2	

	профпригодность. Психодиагностическая работа с тестами профпригодности.		
Тема 2.2 Основы психической саморегуляции	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Основы психической саморегуляции Понятие психической саморегуляции. Естественные способы саморегуляции. Способы самовоздействия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие: Самооценка стрессоустойчивости и способы устранения негативного влияния стресса.	2	
Тема 2.3 Стратегии поведения на рынке труда. Эффективная самопрезентация	**Содержание учебного материала**	**6/4**	
	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	**4**	
	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**	**4/2с.р.**	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**	**4/2**	
	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	**2**	
	Практическое занятие: Составление автобиографии	2	
Промежуточная аттестация в форме *тестирования*		**2/2**	
	Итого в 8 семестре: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**36** 18 16 2	
	Всего	**36 часов**	

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. Багузова, Л. В. Навыки эффективного поиска работы: учебное пособие / Л. В. Багузова, А. В. Волошин. — Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-7638-4140-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100060

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности 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 «*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	СГ.01, СГ.02, СГ.05 ОП.05, ОП.06, ОП 10, ОП 11, ОП 12, ОП 13
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 меннее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Принтер	Оборудование	Специализированное	Тип печати - лазерный,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				формат печати А4, скорость печати не менее 20 стр/мин	
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 «*Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*»

№	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
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.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет «*Иностранного языка*»

№	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	СГ.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 частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Принтер	Оборудование	Специализированное	Тип устройства -принтер Тип печати- лазерный Цветность -черно-белая Максимальный формат - А4. Размещение - настольный	
6	комплект учебно-методических материалов	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	для обучающихся и преподавателя				
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет «*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
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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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 «*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.08 ОП.09
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	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	СГ.06 ЕН.02
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",	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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 «*Технологии 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.03 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09
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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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 «*Организации хранения и контроля запасов и 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	ОП.02 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 ПМ.07, ПМ.08
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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
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	
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 «*Организации 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
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	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
6	Кофе машина, полуавтомат	ТС	Специализированное	Nuova Simonelli Appia II 3 GRS . Тип кофе-молотый Есть: экономайзер, кран для подачи горячей воды, два паровых крана из нержавеющей стали с системой PUSH&PULL.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Предусматривает ручную дозацию кофе. Подключение к водопроводу, Капучинатор.	
7	Кофемолка - электрическая	ТС	Специализированное	Автоматическая. LaCimbali, 220х442х620 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 рабочей поверхности 600, высота 1250, высота рабочей зоны 1000	
9	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Стол складной на подстолье "Тамада"	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				STARSTYLE СПТ157 1500х700х750; столешница ЛДСП -16 мм, подстолье - крашеный 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	
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	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	для обучающихся и преподавателя				
16	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских

Лаборатория «*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	ЕН.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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Лаборатория «*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.08, 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	Стол производственный	Мебель	Специализированное	1400х700х850; нерж. сталь. С внутренней металлической полкой, глухой.	
5	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	"INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт"	
6	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
7	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	UNOX XEVC-0511 - E1R 750x773x675mm;7, 0кВт;380В;5 GN 1/1, панель MASTER.Touch ONE	
8	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	
9	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	"GASTROMIX B 5 M Объем дежи 5 л Механизм поднятия головы подъемная траверса Число скоростей 6.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение 220 В Мощность 0.8 кВт Ширина 227 мм Глубина 368 мм Высота 350 мм	
10	Холодильный шкаф (+/+) двери-стекло	Оборудование	Специализированное	TEFCOLD BC 25 CP-I	
11	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	
12	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	Оборудование	Специализированное	Samsung MS23K3513AS Мощность печи 800 Вт	
13	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Viatto IEF-4L-2 Объемом 4 литра.	
14	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Модель AIRHOT SL 220A. Диаметр режущего лезвия 220 мм.	
15	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Мясорубка электрическая Bosch MFW36OOW, 80 кг/час, полный унгер, реверс	
16	Блендер стационарный	Оборудование	Специализированное	Блендер стационарный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				STARFOOD BL-020 Объем чаши 5л.	
17	Соковыжималка шнековая	Оборудование	Специализированное	BORK S611 Мощностью 200 Вт, шнекового типа. Материал корпуса: пластик	
18	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	APACH A VM 254 Настольная, камерная.	
19	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Кофемолка электрическая Bosch MKM 6003 Мощность 180 Вт Максимальная доза для помола 75 г	
20	Стеллаж 4х уровневый	Мебель	Специализированное	нержавеющая сталь, 4х уровневый	
21	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
22	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Лаборатория «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	ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.08, ПМ.09
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 объём – 700 литров	
4	Стеллаж сборно-разборный	Оборудование	Основное	4-х уровневый 800*500*1800, нержавеющая сталь	
5	Стол с моечной ванной 1000х600х850	Оборудование	Основное	Длина, мм 1200 Ширина, мм 700 Высота, мм 850	
6	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт	
7	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				110-240 В Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С	
8	Печь конвекционная UNOX XEET-04EU-ELDV	Оборудование	специализированное	00х811х502 мм 6,9кВт;380В; панель LED, 4 листа 600х400мм с пароувлажнением, 2 скорости вентилятора, подключение к воде Производстенного типа	
9	Тележка-шпилька	Оборудование	Основное	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600х400 мм, нержавеющая сталь	
10	Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05	Оборудование	специализированное	Италия, 750х740х870 мм; 1,424кВт; 220В; 5 гастроемкостей 1/1, 600*400, 23/12 кг за цикл Производстенного типа	
11	Миксер планетарный	Оборудование	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	Оборудование	специализированное	Samsung MS23K3513AS	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем 23 л	
13	Блендер ручной погружной	Оборудование	специализированное	Robot coupe mini mp190 combi 550x78x78mm; 0,25квт;220в; диам.78, длина 550мм, венчик производстенного типа	
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	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	СГ.04
2	Шкаф (для одежды, книжный)	Мебель	Основное	ЛДСП, Модульный принцип шкафа создает различные системы хранения	
3	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	
4	Тренажер для пресса	Оборудование	Специализированный	Спортивный	
5	Тренажер силовой	Оборудование	Специализированный	Спортивный	
6	Теннисный стол	Мебель	Специализированный	Стандартный. Дерево	
7	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	
8	Ноутбук	ТС	Специализированный	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
9	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Встроенная, дерево	
10	Щиты баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, дерево	
11	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина-металл, сетка	
12	Перекладина навесная	Оборудование	Основное	Спортивная	
13	Брусья навесные	Оборудование	Основное	Спортивная	
14	Комплект учебно-методической	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	документации.				

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	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Стеллажи под книги	Оборудование	Специализированный	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/	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				HDD 250Tb	
4	МФУ цветной	Оборудование	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	

Читальный зал с выходом в интернет

№	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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	Оборудование	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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное	Библиотечный фонд	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
7	Посадочные места по количеству обучающихся: 168 кресел	Мебель	Основное	Кресло театральное	
8	Сцена	Мебель	Основное	Встроенная, размер 6,72*11,64	
9	Компьютер в сборе с монитором, клавиатура и мышь	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	
10	Музыкальная аудиосистема	ТС	Специализированное	Комплект: Трансляционный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				микшер- усилитель с мультимедиа модулем, колонки - напольная акустика	
11	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
12	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
13	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

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, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09
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	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(Очная форма обучения)

Хабаровск
2024

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44828 от 20.12.2016.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Туризм и гостеприимство»

Содержание

Основные положения.....
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....
1.1 Область применения программы ГИА.....6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....11
2. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....
2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....13
2.2 Объем времени на подготовку и проведение ГИА.....13
2.3 Требования к дипломной работе (проекту).....13
2.4 Руководство дипломной работой.....14
2.5 Структура и содержание дипломной работы.....15
2.6 Методика оценивания написания и защиты дипломной работы.....18
2.7 Процедура защиты дипломного работы (проекта).....19
3 Организация проведения демонстрационного экзамена.....
3.1 Порядок проведения демонстрационного экзамена.....22
3.2 Критерии оценки результатов демонстрационного экзамена.....26
4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии.....
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений.....
6. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации.....
6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....30
6.2 Информационное обеспечение ГИА.....30
Приложение № 1.....
Приложение № 2.....
Приложение № 3.....
Приложение № 4.....
Приложение № 5.....
Приложение № 6.....

Основные положения

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 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44828 от 20.12.2016;

– Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– 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 КГА ПОУ ХТК;

– Локальных актов колледжа.

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.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА

выпускников по данной специальности.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика дипломных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к дипломной работе по специальности доводятся до выпускников в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся знакомятся с содержанием, методикой выполнения дипломной работы 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 предметно-цикловой комиссии «Туризм и гостеприимство» и утверждается приказом колледжа после её обсуждения на педагогическом совете при непосредственном участии работодателей.

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения программы ГИА

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится для установления соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
Виды деятельности в соответствии с ФГОС	
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 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
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	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
ВД 07 Освоение работ по профессии 16675 Повар	ПМ.07 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
По запросу работодателя (при наличии)	
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

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):

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

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	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,

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	сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	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

обслуживания	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	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

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	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 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).

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

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 защита 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, 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

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания технологий и форм государственной итоговой аттестации.

2. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма – защита дипломной работы (проекта) и демонстрационный экзамен.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение дипломной работы: 4 недели с 18 мая 2028 по 18 июня 2028.

Демонстрационный экзамен: с 17 июня 2028 по 24 июня 2028.

Защита дипломной работы с 25 февраля 2028 по 30 июня 2028.

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

2.2 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего – 6 недель, в том числе:

выполнение дипломной работы (проекта) – 4 недели,

демонстрационный экзамен – 1 неделя,

защита дипломной работы (проекта) – 1 неделя.

2.3 Требования к дипломной работе (проекту)

Темы дипломных работ 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 ПЦК «Туризм и гостеприимство»;

– согласовывается с работодателями;

– утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Темы утверждаются приказом колледжа. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем (Приложение № 1). Выпускник имеет право предложить собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем.

Выбранная студентом тема согласуется с заместителем директора по производственной работе и утверждается приказом колледжа.

Тема дипломного 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 на дипломную работу рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, подписывается руководителем дипломной работы и утверждается заместителем директора по производственной работе.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС разработанных заданий для дипломной работы, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании предметно-цикловой комиссии колледжа.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и консультанты.

2.4 Руководство дипломной работой (проектом)

Перечень и закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям дипломной работы (экономическая часть, графическая часть, исследовательская часть, экспериментальная часть, опытная часть и т.п.), осуществляется приказом колледжа.

В обязанности руководителя дипломной работы входит:

– разработка задания на подготовку дипломной работы;

– разработка совместно с обучающимися плана написания дипломной работы;

– оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;

– консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;

– оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;

– контроль хода выполнения дипломной 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 дипломного проекта (работы);

– предоставление письменного отзыва.

В обязанности консультанта дипломной работы входит:

– руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;

– оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

– контроль хода выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломной работой и определяются колледжем самостоятельно.

2.5 Структура и содержание дипломной работы

Разработка структуры дипломной 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).

При выполнении и защите дипломной работы 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 дипломная работа состоит из теоретической и практической частей. Объем работы должен составлять не менее 30 листов формата А4.

Дипломная работа должны включать:

– титульный лист;

– бланк задания;

– отзыв;

– рецензия;

– содержание;

– введение;

– основная часть (теоретический, аналитический раздел, практический разделы;

– заключение;

– список использованных источников;

– приложения.

Введение – вступительная часть дипломной работы. Объём введения должен быть – 1,5-2 страницы. Введение к дипломной работе в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект и предмет дипломной работы.

При работе над основной частью важно наиболее ярко показать весь комплекс знаний по специальности, раскрыть индивидуальные способности обучающегося в области легкой промышленности.

Основная часть дипломной работы должна состоять из практической и теоретической частей.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации и нормативной базы по теме.

В практической части проводится анализ практического материала, полученного во время производственной практики, а также разрабатываются практические предложения и мероприятия по улучшению деятельности 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 дипломном проекте (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, являющиеся важной частью

дипломной работы и отражающие 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 дипломного проекта (работы) (не менее 20).

Введение и заключение являются обязательными разделами дипломной работы. Во введении осуществляется обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет дипломной работы, круг рассматриваемых проблем. Заключение дипломной 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 включать список сокращений, представляющий собой перечень использованных в работе аббревиатур и сокращений, с их полной расшифровкой (за исключением общепринятых) в алфавитном порядке.

Содержание дипломной 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.

Дипломная работа пишется в стилистике научного текста, для которого характерна четкая логическая последовательность изложения, упорядоченная система связи между 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 дипломной 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.

2.6 Методика оценивания написания и защиты дипломной работы

Выполненная дипломная работа должна:

– 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 умения применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по производственной работе.

В отзыве руководителя дипломной 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 работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензирование дипломной 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 работ определяются не позднее 1 месяца до защиты.

Рецензия должна включать:

– заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на него (нее);

– оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;

– оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;

– общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее 1 дня до защиты работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Педагогический совет при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

2.7 Процедура защиты дипломного работы (проекта)

В рамках подготовки к ГИА колледж имеет право проводить предварительную защиту дипломной 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 третий 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 дипломной 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 дипломной работы. На защиту дипломного работы (проекта) обучающемуся рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не более 25 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи дипломной работы, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов дипломной 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 дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями оценки (Приложение № 2). 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 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 дипломной 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

3.1 Порядок 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 (направленность – гостиничные услуги), 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.

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 (направленность – гостиничные услуги).

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 (Приложение № 4).

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.

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.

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.

3.2 Критерии оценки результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта (Приложение № 5).

Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы:

Оценка ГИА/промежуточной аттестации	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Формирование итогового документа о результатах выполнения заданий

демонстрационного экзамена по каждому экзаменуемому выполняется автоматизировано с использованием цифровой платформы, где осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл (цифровой паспорт компетенций) по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен, с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных блоков. Форма цифрового паспорта компетенций устанавливается федеральным оператором.

Учет выданных цифровых паспортов компетенций ведется федеральным оператором в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

Выпускник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле. Право доступа кроме выпускника к результатам демонстрационного экзамена может быть предоставлено также предприятиям-партнерам федерального оператора в соответствии с подписанными соглашениями (в том числе участникам образовательно-производственных кластеров) с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

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.

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 (Приложение № 6). Состав экспертной группы утверждается приказом колледжа.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений

В соответствии с п.7 Положения об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом № 20/1-ОД от 18.04.2024 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. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении дипломной работы (проекта) 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 (проекта) отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

– рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;

– компьютер, мультимедийный проектор, экран;

– лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

6.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации.

2.Методические рекомендации по выполнению дипломных работ (проектов).

3. Федеральные законы и нормативные документы.

4.Литература по специальности.

5. Периодические издания по специальности.

Приложение № 1

Перечень примерных тем дипломных работ

№ п/п	Тема дипломной работы
1.	Проект кафе грузинской кухни на 50 посадочных мест
2.	Проект ресторана японской кухни на 60 посадочных мест
3.	Проект молодежного кафе на 60 посадочных мест
4.	Проект кафе блинной на 40 посадочных мест
5.	Проект кафе корейской кухни на 45 посадочных мест
6.	Проект ресторана китайской кухни на 50 посадочных мест
7.	Проект кафе узбекской кухни на 45 посадочных мест
8.	Проект ресторана первого класса европейской кухни на 100 посадочных мест
9.	Проект ресторана русской кухни на 70 посадочных мест
10.	Проект ресторана дальневосточной кухни на 50 посадочных мест
11.	Проект ресторана греческой кухни на 80 посадочных мест
12.	Проект ресторана французской кухни на 80 посадочных мест
13.	Проект кафе пиццерии на 35 посадочных мест
14.	Проект ресторана армянской кухни на 70 посадочных мест
15.	Проект ресторана грузинской кухни на 70 посадочных мест
16.	Проект гриль-бара на 45 посадочных мест

17.	Проект кафе китайской кухни на 40 посадочных мест
18.	Проект кафе-закусочной итальянской кухни на 30 посадочных мест

Приложение № 2

Критерии оценки выполнения и защиты дипломных работ (проектов)

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 недостаточно профессиональна.	Техника выполнения проектной документации не профессиональна.
Самостоятельность в работе	После каждого этапа работы	После каждого этапа работы	Самостоятельные выводы либо	Большая часть работы

	автор делает самостоятельные выводы. Четко, обоснованно и компетентно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе.	автор делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с 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.	отсутствуют, либо присутствуют только формально. Студент недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. 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	Изучено более десяти источников. Использована современная нормативно-техническая документация. Студент ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых	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.

	кратко изложить содержание используемых источников.	материалов.		
Оформление работы (проекта)	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 работы (проекта)	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 (проекта)	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	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,	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабое ориентирование в	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

	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.	хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	тех понятиях, терминах, которые использованы в работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко. Практическая часть ВКР выполнена некачественно.	ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии. Практическая часть ВКР не выполнена.

Приложение № 3

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ 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 дипломной работы (проекта)

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 дипломной работы (проекта) _____
Фамилия

_____
Имя Отчество

на тему: _____

_____

_____

2. Отзыв руководителя: _____

Заключение рецензента: _____

3. При защите заданы следующие вопросы: _____

Постановили:

1. Признать выполнение и защиту дипломной работы (проекта) с оценкой _____(_____)

Председатель:	_____	_____
Заместитель председателя:	_____	_____
Секретарь:	_____	_____
Члены комиссии:	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ

«___» _____ 20__г. **№** _____

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 _____(код) _____(специальность) 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 дипломной работы (проекта)	Оценка портфолио	Заключение ГЭК (освоил/ не освоил)

Постановили:

1.Присвоить вышеуказанным выпускникам квалификацию:
«_____».

2.Выдать дипломы государственного образца базового (углубленного) уровня подготовки том числе, ____ диплом (а) «с отличием»: _____ (ФИО студентов).

Председатель: _____

Секретарь: _____

Приложение № 4

СОГЛАСОВАНО
Председатель государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
_____А.В. Ольвинский
«____»_____2028

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ ХТК
_____ Л.В. Менякова
«____»_____2028

План проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2028 году

Дата	Время	Мероприятие
С-1 Подготовительный	14.00-14.30	Регистрация студентов: сверка паспортов. Подписание протокола регистрации студентов.
	14.30-15.00	Проведение инструктажа по охране труда среди студентов. Ознакомление студентов с измененным комплектом оценочной документации и обобщенными критериями оценки. Жеребьевка рабочих мест. Подписание протоколов ознакомления с правилами охраны труда, жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомления студентов с нормативной документацией, графиком работы площадки.
	15.00-15.15	Регистрация экспертов. Подписание протокола регистрации экспертов.
	15.15-16.30	Проверка экспертами личного инструмента студентов. Подготовка студентами рабочих мест, проверка и подготовка инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. Подписание протоколов: проверки личных инструментов экспертами, ознакомления студентов с рабочими местами и оборудованием. Работа главным экспертом в системе ЦСО: - Формирование протоколов; - Распределение интервалов внесения оценки по дням; - Формирование оценочных ведомостей.
День 1	8.30 - 9.00	Прибытие экспертов и студентов на площадку. Регистрация – подписание протоколов регистрации экспертов и студентов. Инструктаж по охране труда. Ознакомление студентов с комплектом оценочной документации. Подписание протоколов ознакомления экспертов и студентов с правилами по охране труда.
	9.00 - 12.00	Выполнение модуля А.
	12.00 - 13.00	Перерыв на обед студентов и экспертов.
	13.00 - 16.00	Выполнение модуля Б.
	17.00 - 18.00	Подведение итогов С1, оценка выполненной части работ участников. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Приложение № 5

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

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 (главный эксперт демонстрационного экзамена)
_____
(Ф.И.О.)

Члены комиссии: _____
_____
(Ф.И.О.)

Рассмотрев результаты демонстрационного экзамена в соответствии с «Положением об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом КГА ПОУ ХТК от 01.03.2023 № 16-ОД» 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

Главный эксперт демонстрационного экзамена _____ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Члены комиссии _____ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

_____ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

_____ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

«____»_____20__г.

Приложение № 6

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	-	государственная итоговая аттестация
ДЭ	-	демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	-	демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	-	демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	-	комплект оценочной документации
ОК	-	общая компетенция
ОМ	-	оценочный материал
ПА	-	промежуточная аттестация
ПК	-	профессиональная компетенция
СПО	-	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	-	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	-	центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.
КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.
КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы 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.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	**-**	Инвариантная часть	**1 ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Инвариантная часть	**3 ч. 30 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 4 ч. 30 мин.**

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	**Перечень оцениваемых ОК/ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

[1] Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК: 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	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		Умение: выполнять и контролировать 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
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
		Навык: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК: 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	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.
Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА2**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
Инвариантная часть КОД					
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■

[2] Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.	■	■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья,	■	■	■

		материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	ПК: 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	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	■	■	■
		Умение: выполнять и контролировать 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	■	■	■
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■
		Навык: выполнения			

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■
	ПК: 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	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	■	■	■
Организация и ведение процессов	ПК: Организовывать подготовку	Умение: выполнять и			

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		■	■
		Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;		■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		■	■
		Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа		■	■

	форм обслуживания	подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции			
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■
		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		■	■
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания		■	■
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов 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	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			■
		Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства			■
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты			■
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и			

		регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы			■
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.			■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д;			■
		Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;			■
		Умение: выполнять и			

		контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			■
		Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда			■
		Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			■
Вариативная часть КОД					

Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными 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. Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.	■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
		ИТОГО	**26,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[4]	**Баллы**
1	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 подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

[4] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
		ИТОГО	**50,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[5]	**Баллы**
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00

[5] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

2	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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
		ИТОГО	**80,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[6]	**Баллы**
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО (инвариантная часть)			**80,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[7]			**20,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

[7] Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных 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.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов,
и инвалидов.

Таблица № 10

Кол-во рабочих мест: 3		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	**Код зоны площадки**	**Вид аттестации/уровень ДЭ** (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	А, Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
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		ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с		ГИА/ДЭ ПУ

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Подставка Под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность, на которую они	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		устанавливаются.					
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800,	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

18	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Дегидратор	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

		организации					ГИА/ДЭ ПУ
33	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень инструментов							
1	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Гастроемкость из нержавеющей	GN 2/3 354х325х40 мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

	стали						ГИА/ДЭ ПУ
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Крышка к гастроемкости из	GN 2/3 354x325	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

	нержавеющей стали						ГИА/ДЭ ПУ
24	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Сковорода для индукционных Плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
38	Шумовка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	10,00	шт	30,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

53	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	6,00	шт	18,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

		организации					ГИА/ДЭ ПУ
69	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм	1,00	шт	3,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень расходных материалов							
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

2	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Стаканы одноразовые	200мл	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20х30 см	1,00	рулон	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Плёнка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	0,20	л	0,60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации	0,50	л	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Вода	Бутыль 19л	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
16	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	18,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)	На усмотрение образовательной организации	10,00	шт	30,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	5,00	л	5,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

30	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	20	шт	100,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	7,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской					ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1,00	шт	1,00	А	
Перечень продуктов							
1	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл	1500	мл	4500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Баклажан	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

14	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Имбирь	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Перец красный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Тыква	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Лук порей	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Перец чили	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Чеснок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Томаты	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Морковь	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

30	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Лайм	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Лимон	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

46	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Грибы сушеные Шиитаке	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

62	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Тапиока Aroy-D в шариках	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр	500	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

78	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Фасоль консервированная белая	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Булгур	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Киноа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Кус кус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Полента	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
89	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Чечевица	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
93	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

94	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
95	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Курага	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
100	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Мак	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
107	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
108	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

110	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр	1500	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
121	Изомальт	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
122	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
123	Сахар	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
124	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
125	Багет	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
126	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
127	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
128	Мука панировочная Премиум Tempura	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
129	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
130	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
131	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
132	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
133	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
134	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
135	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Общий стол							
136	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
137	Базилик	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
138	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
139	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
140	Горчица	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

141	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
142	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
143	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
145	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
146	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
147	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
148	Куркума	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
149	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
150	Майоран	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
151	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр	15	гр	45	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
152	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
153	Орегано	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
154	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
155	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
156	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

157	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
158	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
159	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
160	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
161	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
162	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
163	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
164	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
165	Соус соевый	Максимальное количество 100мл	100	мл	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
166	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл	20	мл	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
167	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
168	Шалфей	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
169	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
170	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
171	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
172	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

173	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.
Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.
Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.
Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	**Техническая характеристика (описание)**	**Код зоны площадки**
Площадь зоны:	не менее 15 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 $м^2$ на всю зону	А
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	холодное и горячее водоснабжение	А
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А
Температура	не выше 18°С	А

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.
Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)**	**Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)**
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:
Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:
-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:
-инструкцию по технике безопасности;
-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;
Подготовить рабочее место:
-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.
Требования охраны труда в аварийных ситуациях:
-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.
Во время работы с ножом не допускается:
Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели

до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	**Вид аттестации/уровень ДЭ** (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: 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	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: 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	
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.	ГИА/ДЭ ПУ

Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C Используйте продукты из списка расходных материалов.	

Приложение 1 к образцу задания

Заявка на продукты

Участник:_____ Дата_____
(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Приложение № 1 к оценочным материалам (Том 1)

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных 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.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Продолжительность ДЭ (не более)**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**0:00** *<продолжительность не более 4,5 астрономических часов>*

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			**20,00**

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы № 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

Наименование модуля задания	**Вид аттестации/ уровень ДЭ**
Модуль задания: <*Название модуля*>	
Задание модуля 1: *Текст задания*	ДЭ ПУ/ **Вариативная часть** **КОД**

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

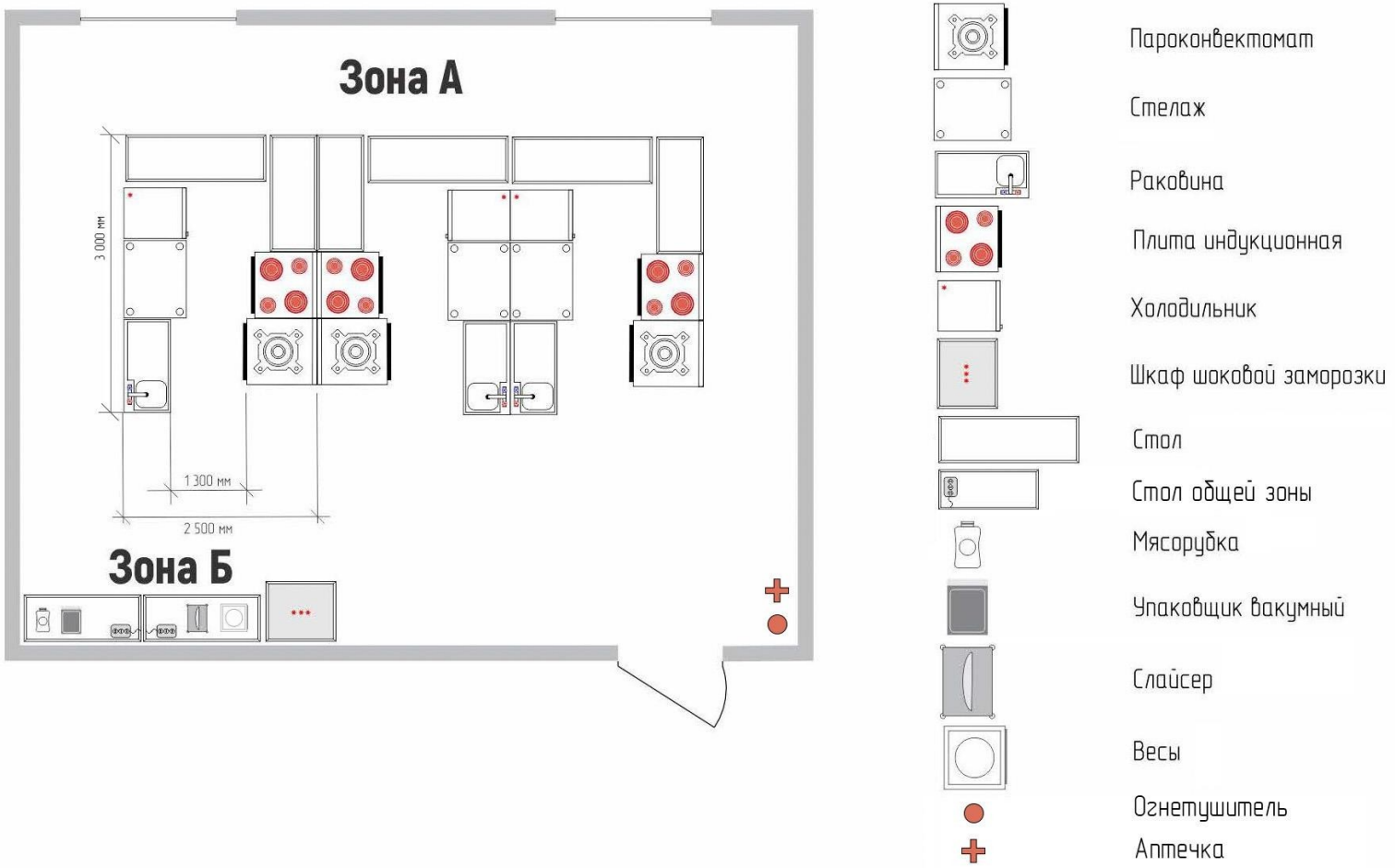
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

Схема оценивания	**2 балла**	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

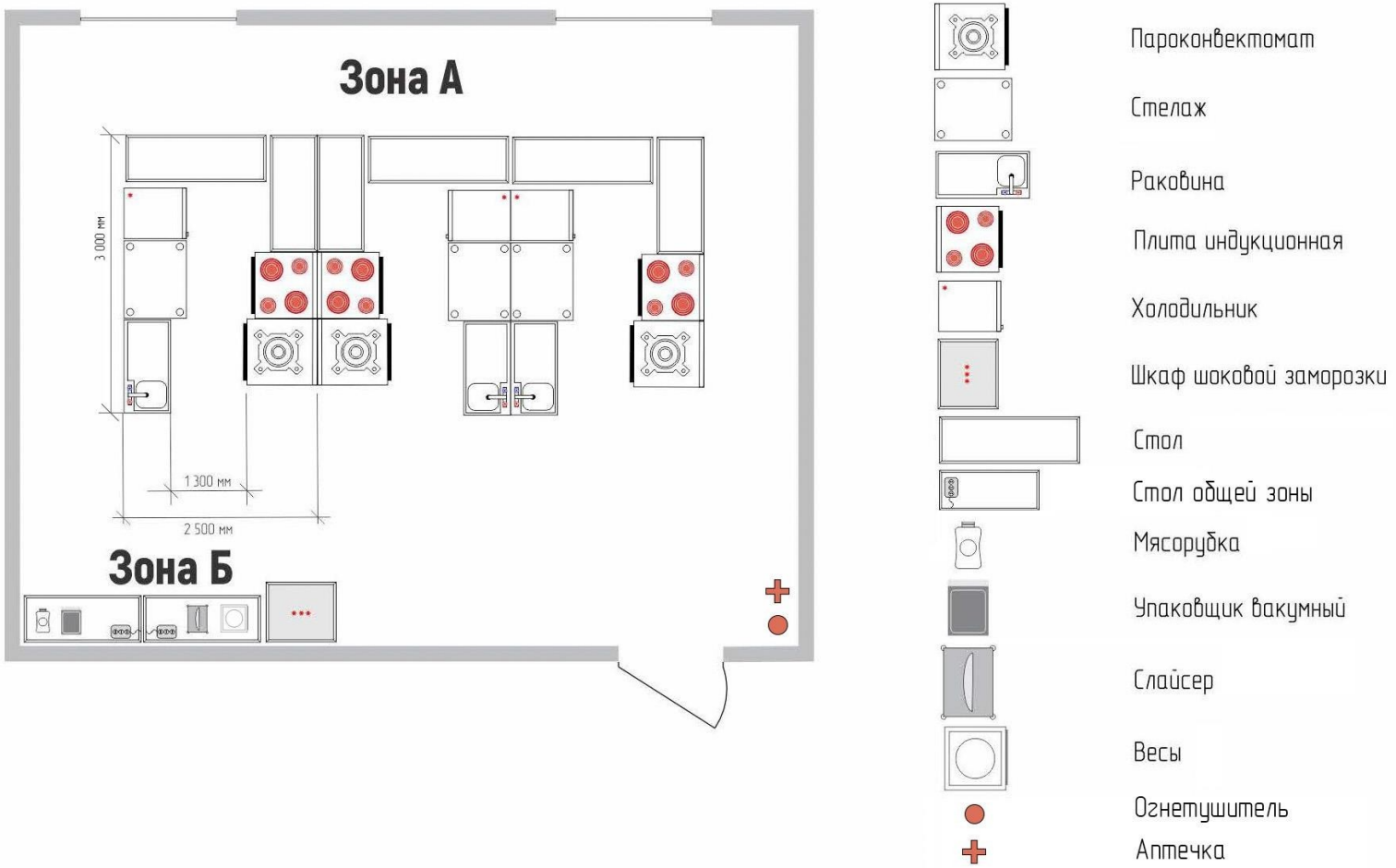
Приложение № 2 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



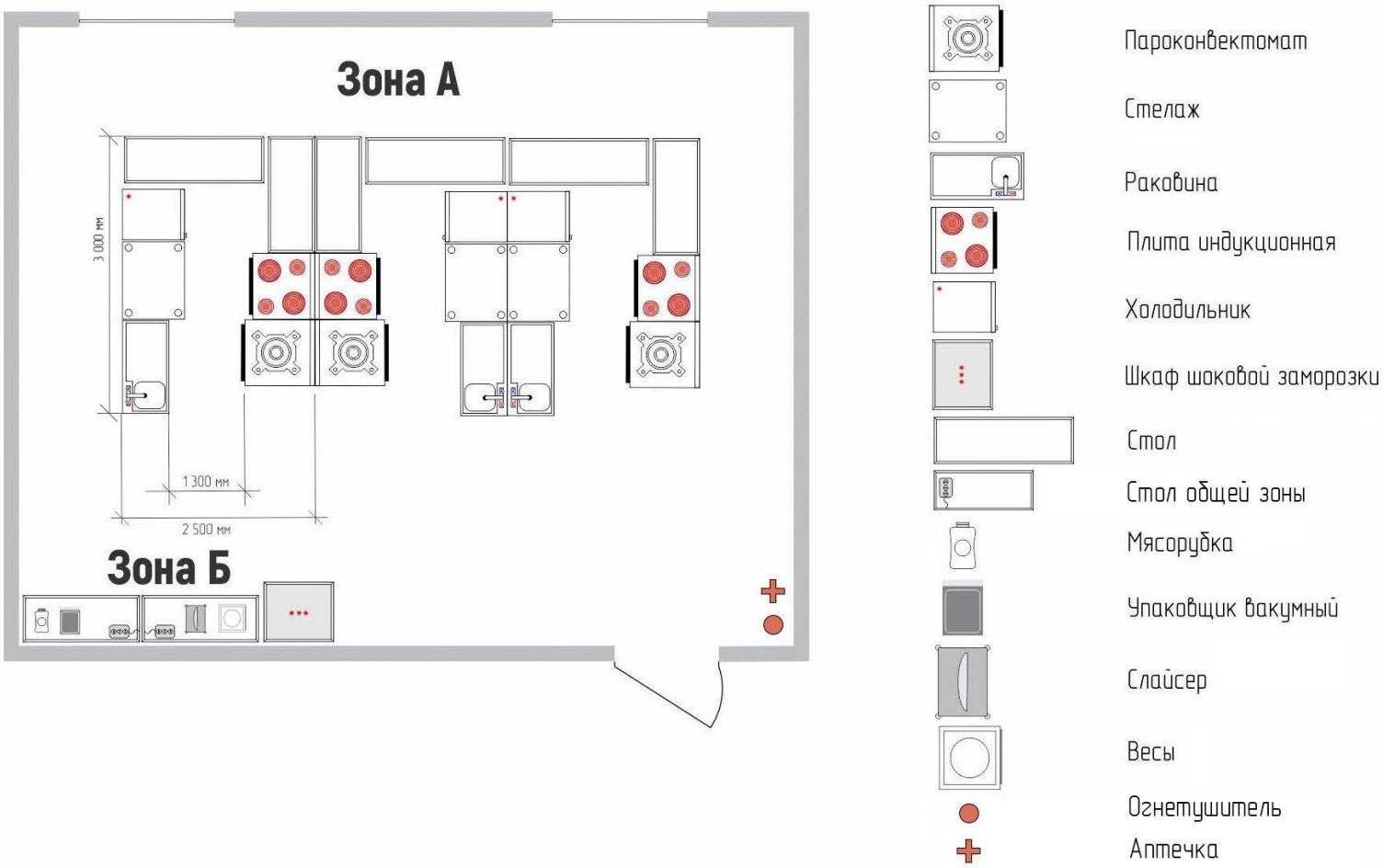
Приложение № 3 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Приложение № 4 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площа



ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Раздел 1. Целевой

Целевые ориентиры воспитания	
Инвариативные	**Вариативные**
Гражданско-патриотическое воспитание	
1. Формирование гражданина-патриота, способного к проявлению осознанной гражданской позиции на основе общечеловеческих ценностей, обладающего гражданской ответственностью и правосознанием, гуманистическим мировоззрением, умеющим принять нравственно ориентированное решение в ситуациях выбора. 2. Формирование гражданской идентичности на основе духовно-нравственных ценностей, осознания своей причастности к судьбам Отечества, уважение к истории и культуре своего народа, сохранение национальной самобытности, поддержание чувства национальной гордости, национального самосознания в сочетании с пониманием места и роли своего народа и страны в развитии мировой культуры.	1. Понимание профессионального значения отрасли, специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для социально-экономического и научно-технологического развития страны. 2. Осознанное проявление гражданской активности в социальной сфере г. Хабаровска, Хабаровского края, своей малой Родины. 3. Осознанное проявление неравнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности: постоянное совершенствование и профессиональный рост.
Духовно-нравственное воспитание	
1. Содействие развитию у студентов основ, базисной личностной культуры в отношении к людям, явлениям общественной жизни, природе. Предметному миру, к самому себе в соответствии с общечеловеческими духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе. 2. Формирование будущего специалиста, владеющего навыками культуры общения.	1. Обладание сформированными представлениями о значении и ценности специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** знание и соблюдение правил и норм профессиональной и корпоративной этики.
Эстетическое воспитание	
1. Привитие навыков эстетического освоения действительности 2. Обогащение чувственного,	1. Обладание знаниями эстетических правил и норм в профессиональной культуре выбранной специальности

эмоционально-ценностного, эстетического опыта студентов, развитие художественно-образного мышления, способности к художественному творчеству.	2. Использование 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	
1.Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности. 2. Воспитание мотивации к здоровому образу жизни.	1. Наличие физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.
Профессионально-трудовое воспитание	
1.Создание базовых условий для реализации профессионального и предпринимательского потенциала студентов. 2.Формирование «жестких» и «мягких» навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности. 3. Формирование профессионально важных личностных качеств и потребности в постоянном профессиональном росте.	1. Применение знаний о нормах выбранной специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в**сех ее требований и выражение готовности реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой. 2. Готовность к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание	
1.Формирование целостной картины взаимодействия человека. Общества и природы, зависимости человека от среды его обитания, а также его ответственности как преобразователя окружающей среды. 2. Формирование экологической культуры профессиональной деятельности и потребления.	1. Ответственный подход к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в рамках обучения и профессиональной деятельности 2.Понимание основ экологической культуры в профессиональной деятельности. Обеспечивающий ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.

Ценности научного познания	
1. Формирование у студентов познавательных интересов, активности и самостоятельности в познании, интерес и уважение к научным знаниям. 2. Развитие способности к улучшению жизни человека на основе внедрения в практику полученных научных знаний.	1. Проявление сознательного отношения 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»	
Основные направления	**Содержание воспитательной деятельности**
Реализация профессионального компонента в преподавании общеобразовательных дисциплин	
Модуль «Кураторство»	
1. Инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности	1.Организационно-психологические тренинги «Погружение» (1 курс). 2. Тематические классные часы «Давайте познакомимся» (1 курс). 3. «Рядом и, конечно, немного впереди» - цикл тематических классных часов о форматах взаимоотношений куратора и студента. 4.Тематические классные часы «Этика и психология семейной жизни» 5.Организация работы педагога – психолога со студентами, требующими особого педагогического внимания. 6. Организация тренингов «Траектория профессионального развития». 7. Цикл мероприятий по формированию нравственно-ориентированной профессиональной «Я-концепции» студента.
2. Организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих	1. Мастер-классы шефов, су-шефов ресторанного бизнеса Хабаровска. -«Блюда итальянской кухни» -Технологи приготовления десерта «Утка» -Оформление тарелки оригинальным соусом в эксклюзивном стиле.

возможности для самореализации в выбранной специальности.	2. Мастер-классы «Секреты профессии».
Модуль «Наставничество»	
1. Сопровождение профессионального роста, развития их профессиональных навыков и компетенций	1. Организация обучения на курсах профессиональной направленности. 2. Беседы «Искусство быть настоящим поваром, кондитером». 3. Анкетирование по определению правильности выбранной специальности после первой практики. 4. Обучение постановке целей «Будет цель – будет и дорога». 5. Тематические занятия «Этика поведения при трудоустройстве».
2. Организация социально-значимых проектов по специальности	1.Круглый стол на тему «Накормить людей вкусно – настоящее искусство». 2. Участие в фестивале «Этнические мотивы в современной кухне». 3. Организация участия в конкурсе газеты «Комсомольская правда»: - Новогодний стол» -«Сытый студент»
Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»	
1. Организация и проведение мероприятий, направленных на привитие любви к выбранной специальности.	1. Смотр творческих работ «Моя будущая профессия». 2. Олимпиада «Адская кухня». 3. Тренинг «Мои профессиональные цели». 5. Сторис-тест «Я в профессии через 10 лет». 8. Тренинг «Мое дело». 9. Организация экскурсии на предприятия профильной профессии. 10. Тематические классные часы: «Зову в свою профессию». «Карьера: настоящее и будущее» - «Шаг в будущее». 12. Деловая игра «Бизнес-гейм». 13. Анкетирование «Руководитель или подчиненный». 14. Клуб интересных встреч «Технология успеха». Встречи с людьми, в том числе выпускниками колледжа, добившимися успеха в своей профессиональной деятельности.

	15. Образовательный квест «Платформа». Будущая профессиональная карьера: нелинейность, многозадачность. Быть готовым.
2. Просветительские мероприятия с участием амбассадоров	1. «Завтрак с амбассадором». 2. Мастер-классы «Тайны моей специальности». 3. Конкурс эссе «Я расскажу о своей специальности». 4. Погружение в будущую специальность по технологии сторителлинга «Моя специальность через 10 лет»
Модуль «Организация предметно-пространственной среды»	
1. Организация исследовательской работы, связанной с историей становления специальности	1. Участие в Студенческой научной весне с работами, связанными с развитием общественного питания в Хабаровске. **Предлагаемая тематика:** -Инновационные сферы общественного питания. -Инновационные форматы предприятий в индустрии питания. -Применения автоматизированного оборудования и новые способы обработки сырья в ресторанном бизнесе. - Использование молекулярной кухни в фуд-дизайне. -Роботизация в кондитерском производстве. - Улучшение качества услуг в общественном питании с помощью интернет-технологий. -Сладкая флористика. -О вреде гликогена и лактозы в продуктах, предлагаемых общественным питанием. - Инновации в оформлении торгового на предприятии общественного питания зала.
2. Создание пространства с соответствующими предметами-символами профессиональной сферы	1. Конкурс новых форматов оформления карт меню. 2.Выставка «Старинные русские рецепты блинов». 3. Выставка «Тайны дальневосточной кухни». 4. Выставка-демонстрация «Тематическое оформление стола».
Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)	
1. Организация работы по выявлению профессиональных династий	1. Конкурс эссе «Моя специальность в моей семье». 2. Тематический классный час «У нас это семейное».

	3. Родительские собрания групп 1 курса с приглашением преподавателей профессионального цикла «Успешность в овладении специальностью – в единстве родителей и педагогов». 4. Родительские собрания групп 2 курса «Родителям о будущей специальности их детей».
Модуль «Профилактика и безопасность»	
1. Организация мероприятий по безопасности в цифровой среде	1. Тематический классный час «Безопасный интернет» (со специалистом по цифровой безопасности).
2. Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности в ПОО	Проект «Моя безопасность – моя ответственность».
Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»	
1. Организация взаимодействия с профессиональной средой.	1. Работа клуба «Социальное партнерство». 2. Профориентационные экскурсии на предприятия: - АО Интурист - ресторан «Харибу» -ресторан «Дом», «Винотека», Паста –на-баре -АО Новоторг - Торо-гриль -Хебаб-хаус
2. Реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых совместно с организациями-партнерами	1.«Кормим вкусно и бюджетно» - смотр-конкурс
Модуль «Профессиональное развитие. Адаптация и трудоустройство»	
Организация участия обучающихся в профессиональных конкурсах	1. Участие обучающихся в конкурсах профессионального мастерства: - Чемпионат «Молодые профессионалы» - «Абилимпикс». Повар. 2. Интерактивные лекции тематической направленности «Эффективные способы поиска работы».
Контроль за формированием портфолио	Создание электронного портфолио достижений обучающихся.

Раздел 3. Организационный

3.1. *Кадровое обеспечение* - это подбор, расстановка и оценка кадров, а также стимулирование и мотивация к деятельности. Кадры, обеспечивающие планирование и организацию воспитательной деятельности колледжа, представлены:

Кадровая единица
Директор колледжа
Заместитель директора по воспитательной работе
Заведующий отделением
Председатель предметно-цикловой комиссии
Социальный педагог
Педагог-организатор
Куратор учебной группы
Мастер производственного обучения
Педагог-психолог
Воспитатель общежития
Руководитель кружкового объединения, спортивной секции
Преподаватель - предметник
Библиотекарь

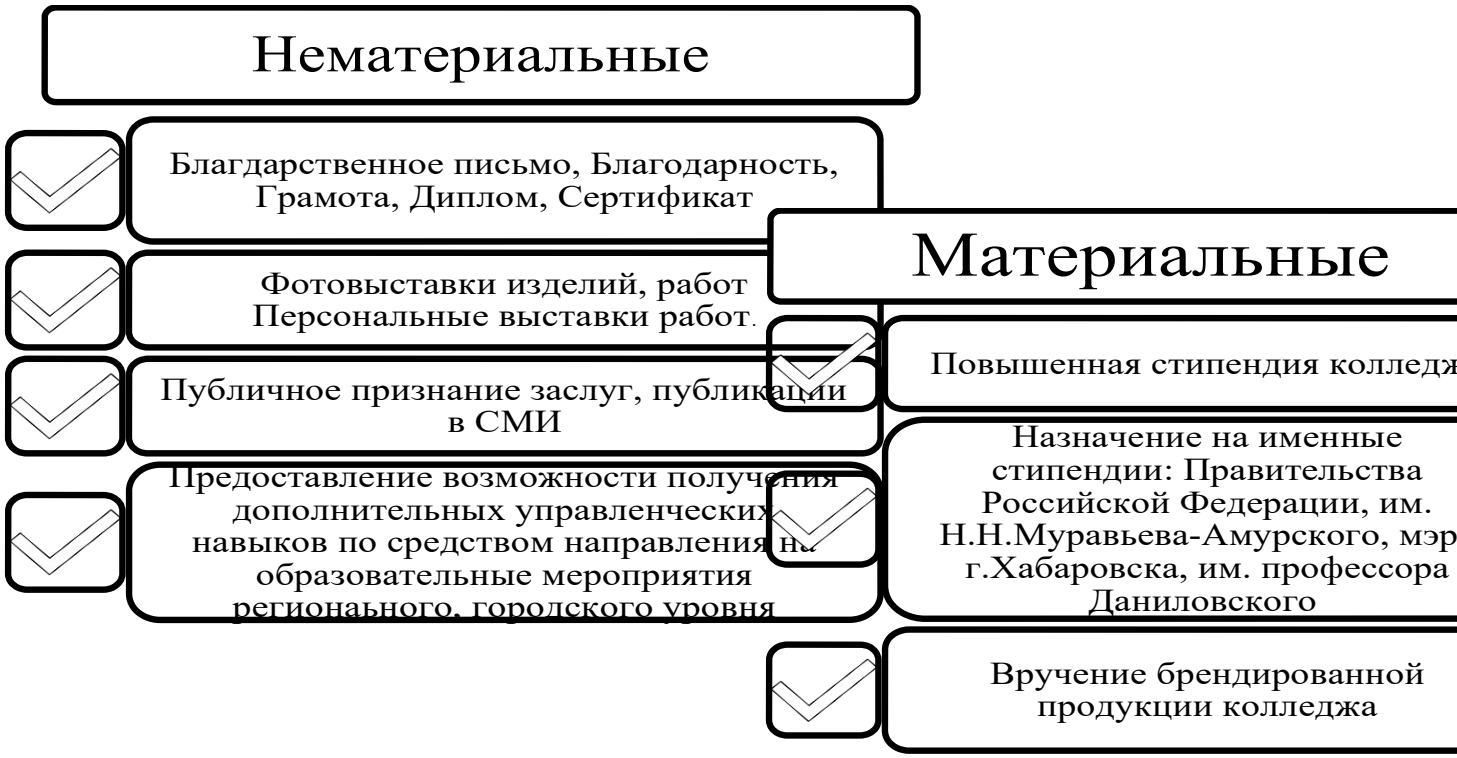
3.2. Нормативно-методическое обеспечение

№	**Документ**
	Правоустанавливающие документы
1.	Утвержденные должностные инструкции педагогических работников с внесенными вопросами воспитательной деятельности
2.	Положение о кураторстве в КГА ПОУ ХТК
3.	Положение о студенческом совете КГА ПОУ ХТК
4.	Положение о совете общежития КГА ПОУ ХТК
5.	Положение о мерах поощрения студентов КГА ПОУ ХТК
6.	Приказы: - о назначении кураторов учебных групп - о проведении родительских собраний - о проведении «Разговоров о важном» - о проведении конкурсов, смотров, профессионально ориентированных мероприятий
	Формы документов куратора учебной группы
1.	Формы: -Плана воспитательной работы куратора учебной группы -Социального паспорта учебной группы - Информационного листа о проведенном мероприятии - Карточки студента, стоящего на внутреннем учете колледжа
	Программы
2	Программы:

	- психолого-педагогического сопровождения и адаптации студентов 1 курса; - личностного и профессионального становления студента

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Формы поощрения:



Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности	
1.	Успешное освоение образовательных программ по специальности
2.	Участие и результативность в конкурсах, чемпионатах и мероприятиях профессиональной направленности.
3.	Активное участие в профориентационной работе.
4.	Активное участие в спортивной жизни колледжа, фестивалях ВФСК ГТО «Подтянись к движению», сдаче нормативов ВФСК ГТО.
5.	Плодотворная работах в органах студенческого самоуправления
6.	Участие и результативность в творческой жизни колледжа, конкурсах творческой направленности различных уровней.

Анализ воспитательного процесса

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» готовит специалистов для сферы услуг. Среднегодовая численность контингента – 1800 человек. В гендерном отношении 70% контингента составляют девушки, 30% - юноши. Ежегодно в колледже обучается более 100 детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа; около 60-ти обучающихся имеют ограниченные возможности здоровья.

В колледже создана и успешно развивается единое воспитательное пространство, которое опирается на взаимодействие воспитательного потенциала внутренней и внешней социо-культурной среды. Система управления воспитательной деятельности создана и работает достаточно эффективно.

Большое внимание уделяется вопросам ***психолого-педагогического сопровождения*** становления личности будущего специалиста: *адаптации,* социализации, формированию Я-концепции. Работа начинается с первых дней пребывания обучающихся в колледже: в первые две недели проходят 5-ти часовые тренинги «Погружение», где молодым людям даются основные технологии познания самих себя, навыки самоанализа «Колесо жизненного баланса», психологические разминки «Кто ты» Какой ты?»; обучающиеся приобретают навыки работы в команде, знакомятся с технологиями командной работы. В рамках адаптации проводится творческий конкурс учебных групп «Дерзайте! Вы талантливы!». С целью формирования корпоративной культуры проводится квест «Платформа», в рамках которого проходит знакомство с историей и традициями колледжа, выявляются лидеры, которые позже проходят этап подготовки к работе в органах студенческого самоуправления. Большое внимание уделяется и технологиям целеполагания.

Профессионально-, бизнес-ориентированное направление реализуется в следующих форматах: курсы дополнительного образования «Введение в специальность», где обучающиеся знакомятся с содержанием будущей профессии, посещают предприятия сферы услуг. Интересен формат эссе «Моя будущая профессия». «Я в профессии через 10 лет» с использованием элементов сторителлинга. Колледж активно включился в движение «Молодые профессионалы» «Абилимпикс». Большим достижением является членство Будко О. в составе команды Российской Федерации проводятся олимпиады профессионального мастерства по всем специальностям и профессиям. Интересен обучающимся и Клуб интересных встреч «технология успеха», где они встречаются с людьми, добившимися успеха в профессиональной сфере, в том числе и с выпускниками. Традицией стало и проведение недели профессии, когда обучающиеся в креативной форме представляют свои профессиональные достижения, получают информацию о перспективах развития сферы услуг в Хабаровском крае.

Гражданско-патриотическое воспитание – одно из приоритетных в колледже. Интересен формат проектной работы «Мой город будущего»:

обучающиеся учатся принимать ответственность за создание комфортной городской среды. Проводится смотр эссе «Мы в ответе за свой город (край, поселок, деревню). «Научно-исследовательский проект «Каменная музыка архитектуры Хабаровска» занял 1 место на Студенческой научной весне – 2019. Эмоциональный отклик вызывают у обучающихся мероприятия, посвященные Дню Победы: акция «Милосердие», литературные конвенты «…в какой-то мере все мы тоже вернувшиеся с той войны», вечера Памяти «Поклонимся великим тем годам», цикл устных журналов «Трудные дороги Победы», кинозал «Память». Традиционной стала акция «Война в судьбе моей семьи».

В рамках социализации обучающихся в колледже развивается добровольчество и благотворительность: активно действует отряд «Милосердие», объединение «Вместе». Объектами заботы являются КГБУЗ «Дом-интернат для престарелых и инвалидов №1», где проводятся акции «Добрые руки» с оказанием парикмахерских услуг, фотосессии с дарением фотографий; КГБУЗ «Дом ребенка № 1», где проводится акция «Подари праздник детям»; КДКБ №4 им. Пиотровича (онкогематологическое отделение). Школа-интернат№ 3.

Культурно-творческое направление представлено рядом традиционных мероприятий: творческим конкурсом «Зажги свою звезду», программами «От сердца к сердцу», посвященной Дню учителя, «В твою любовь я кутаюсь, как в шаль…», посвященной Дню матери с приглашением мам, бабушек наших обучающихся.

Одно из направлений воспитательной работы – ***формирование экологической культуры и экологического самосознания.*** Активно работает Клуб экологической культуры «Авангард». Его деятельность носит практикоориентированный характер: проводились исследования состояний воздуха в учебных аудиториях, определялся химический состав воды. Проведена научно-практическая конференция «Экологическая культура и ее значимость в жизни человека и общества». Члены клуба ежегодно принимают участие в городских акциях «Чистые берега Амура», посадке зеленых насаждений. В рамках учебной дисциплины «Экология» обучающиеся знакомятся с принципами бережливого производства.

В целях **здоровьесбережения** ежегодно проводятся Дни здоровья с использованием спортивной инфраструктуры парка «Динамо», проходят первенства колледжа по настольному теннису, баскетболу, волейболу. Команды колледжа успешно принимают участие в краевых и городских спартакиадах.

В колледже работает 7 спортивных секций: «Баскетбол», «Волейбол», «Легкая атлетика», «Настольный теннис», «Лыжные гонки», «Готовимся к ГТО», «Стрелок». Традиционно проводятся информационно-профилактические встречи с врачами- наркологами, работниками Цента Анти-СПИД. Вызывают интерес у обучающихся и конкурсы социальной рекламы, плакатов и артефактов «Посмотри. Подумай. Прими решение».

Одно из важнейших направлений – профилактика безнадзорности и правонарушений. Успешно работает Совет по профилактике правонарушений,

Клуб правовых знаний. В колледже ведется внутренний учет обучающихся, имеющих отклонения от норм поведения. Ежегодно проводятся рейды в общежитие совместно с органами Госнаркоконтроля и ПДН, информационно-профилактические встречи с работниками ПДН «Ответственность несовершеннолетних перед законом».

В целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив в колледже создана ***система студенческого самоуправления*.** Совет общежития и Студенческий совет колледжа принимают активное участие в городском конкурсе «Студенческий актив. Совет общежития, Совет колледжа: 2021, 2022, 2023, 2024 – занимает 1-2 места. Совет

В состав студенческого совета входят обучающиеся, стремящиеся овладеть управленческими навыками, социально активные и ответственные. Они заявили о себе, участвуя в краевых образовательных проектах «Инсайт», «Фабрика». Были участниками Форума студенческого самоуправления в МЦ «Океан» (г.Владивосток). Приобретенные навыки и знания члены студенческого совета успешно транслируют в рамках образовательного проекта колледжа «4К: содружество успешных людей».

В целях формирования специалиста будущего в колледже реализуется проект «4К: содружество успешных людей», в рамках которого обучающиеся знакомятся с моделью специалиста будущего, приобретают навыки работы в команде, учатся целеполаганию, тайм-менеджменту и др.

В колледже успешно функционирует система работы по предупреждению безнадзорности и профилактике правонарушений, которая включает Совет по профилактике правонарушений, Центр медиации, Совет кураторов. Особое место занимает отлаженная индивидуальная работа с обучающимися, позволяющая учитывать уровень социализации, развития психоэмоциональной сферы каждого обучающегося

«Хабаровский технологический колледж» занимает определенную нишу в социокультурной жизни г. Хабаровска. Важной ее составляющей является добровольческая и благотворительная деятельность: в 2022 г. объединение «Вместе» заняло 2 место, а в 2021 г 1 место в городском конкурсе на лучшую организацию добровольческой деятельности «Хабаровск – территория добра».

Творческие коллективы принимают участие и занимают призовые места в районных конкурсах патриотической песни «Виктория»; неоднократно колледж становился победителем краевого конкурса концертных программ в номинации «Лучшая концертная программа».

Значительным событием в культурной жизни города являлся конкурс альтернативной моды «Фьюжн», переросший сегодня в конкурс моды «Трансформация», имеющий статус международного.

Календарный план воспитательной работы
специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Реализация профессионального компонента в преподавании общеобразовательных дисциплин	1 курс	Весь период	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
	2. Кураторство			
1	Классные часы «Давайте познакомимся»	1 курс	Сентябрь	Кураторы
2	Организационно-психологические тренинги «Погружение»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор,
3	«Рядом и, конечно, немного впереди» - цикл тематических классных часов о форматах взаимоотношений куратора и студента.	1 курс	Весь период	Кураторы
5	Анкетирование обучающихся по определению: - развития эмоционально-волевой сферы; -уровня подготовленности к учебной деятельности -степени профессиональной направленности	1 курс	Сентябрь	Кураторы
6	Организация работы педагога – психолога со студентами, требующими особого педагогического внимания	1-4 курсы	Весь период	Педагог-психолог
7	Тематические классные часы «Учебная практика – важная ступень в освоении будущей специальности»	2 курс	Сентябрь	Кураторы
8	Организация тренингов «Траектория профессионального развития»	1-4 курсы	По графику	Председатель ПЦК
9	День окончания Второй мировой войны: - Тематические классные часы «Помним. Чтим. Гордимся»	1-4 курсы	Сентябрь	Кураторы

	- Минута молчания.			
10	Цикл мероприятий по формированию нравственно-ориентированной «Я-концепции» студента.	1-4 курсы	По графику	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы
12	Мастер-классы «Секреты кулинарного искусства»	1-2 курсы	По отдельному графику	Председатель ПЦК
13	Тематические классные часы «В единстве – наша сила»	1-4 курсы	Ноябрь	Кураторы
14	День города Хабаровска: -Участие в праздничном шествии. -Тематические классные часы «Хабаровск: перспективы развития общественного питания»	1-4 курсы	Июнь	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы
15	Международный женский день 8 марта: -Тематические классные часы «Великие женщины России»	1 курсы	Март	Кураторы
	3. Наставничество			
1	Организация обучения на курсах профессиональной направленности	1 курс	Весь период	Центр дополнительного образования
2	Беседы «Особенности профессионального имиджа повара»	1-4 курсы	По графику	Председатель ПЦК
3	Анкетирование по определению правильности выбранной специальности после первой практики.	1-4 курсы	Февраль	Председатель ПЦК
4	Обучение постановке целей «Будет цель – будет и дорога»	1 курс	По графику	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор
5	Тематические занятия «Этика поведения при трудоустройстве»	4 курс	По графику	Председатель ПЦК

6	«Готовим вкусно и бюджетно» - смотр-конкурс кулинарных программ питания	2-3 курс	февраль	Председатель ПЦК
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Тренинг «Тайм-менеджмент»	1 курс	Сентябрь	Кураторы
2	Смотр творческих работ «Моя будущая профессия	1 курс	Сентябрь	Председатель ПЦК
3	Организация экскурсии на предприятия профильной профессии	1-4 курс	По графику	Председатель ПЦК
4	Тематические классные часы: - «Зову в свою профессию» -«Карьера: настоящее и будущее» - «Шаг в будущее»	1-4 курс	По графику	Кураторы
5	День Учителя: -Торжественный концерт «Учителями славится Россия» - Выпуск праздничных плакатов	1-4 курс	Октябрь	Педагог-организатор, творческий студенческий актив
6	Тренинг «Мои профессиональные цели»	2-4 курс	Октябрь	Председатель ПЦК,
7	Сторис-тест «Я в профессии через 10 лет»	1 курс	Октябрь	Председатель ПЦК
8	Торжественный концерт, посвященный Дню матери, с приглашением семей студентов	1-4 курс	Ноябрь	Педагог-организатор, Студенческий актив
9	Творческие встречи с людьми, добившимися успеха в профессиональной деятельности.	1-4 курс	Весь период	Председатель ПЦК
10	День Героев Отечества: -Оформление информационного стенда, посвященного героям войны и труда.	1-2 курс	Декабрь	Преподаватели истории, обществознания
11	День Конституции Российской Федерации: -Интерактивная игра «Конституция – основной закон страны»	1 курс	Декабрь	Преподаватели истории, обществознания
12	«Татьянин день» «Да здравствует студент!» - концерт-сюрприз преподавателей колледжа	1-4 курс	Январь	Заместитель директора по ВР
13	День снятия блокады Ленинграда	1	Январь	Председатель ПЦК

	Устный журнал «Хроники непобежденного города»	курс		ОГД
14	Тренинг «Мое дело»	1-4 курс	По графику	Председатель ПЦК
15	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943): -Устный журнал «Трудные дороги Победы»	1 курсы	Февраль	Преподаватель истории
16	День защитников Отечества: -Торжественный вечер «Честь имею»	1-4 курс	Февраль	Руководитель
17	Литературно-музыкальный вечер, посвященный празднику «О женщинах с любовью и благодарностью»	1-4 курсы	Март	Педагог-организатор, Студенческая творческая группа
19	Анкетирование «Руководитель или подчиненный»	1-2 курс	Март	кураторы
21	День Победы: - Акция «Милосердие» -Акция «Война в семье моей семьи» -Торжественный вечер Памяти «Поклонимся великим тем годам»	1-4 курс	Май	Студенческий совет д\о «Вместе»
22	День славянской письменности и культуры: - Фестиваль русского языка «Мы сбережем тебя, великое русское слово.» (А. Ахматова)	1-2 курс	Май	Председатель ПЦК ОГД
23	Деловая игра «Бизнес-гейм»	2-4 курс	Май	
25	Пушкинский день России: -Пушкинские чтения «Я памятник себе воздвиг нерукотворный…»	1-2 курс	Июнь	Председатель ПЦК ОГД
26	День памяти и скорби: -Возложение цветов к Вечному огню	1-4 курс	Июнь	Педагог-организатор, студенческий совет
27	Клуб интересных встреч «Технология успеха». - Встречи с людьми, в том числе выпускниками колледжа, добившимися успеха в своей профессиональной деятельности.	1-4 курс	Весь период	Председатель ПЦК

28	Образовательный квест «Платформа». Будущая профессиональная карьера: нелинейность, многозадачность. Быть готовым.	1 курс	По графику	Заместитель директора по ВР,
29	Просветительские мероприятия с участием амбассадоров: - «Завтрак с амбассадором» - Мастер-классы «Тайны моей специальности» - Конкурс эссе «Я расскажу о своей специальности» - Погружение в будущую специальность по технологии сторителлинга «Моя специальность через 10 лет»	1-4 курс	По графику	Руководитель группы амбассадоров
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Организация исследовательской работы, связанной с историей становления специальности: 1.Участие в Студенческой научной весне с работами, связанными с развитием общественного питания в Хабаровске. **Предлагаемая тематика:** -Инновационные сферы общественного питания -Инновационные форматы предприятий в индустрии питания -Применение автоматизированного оборудования и новые способы обработки сырья в ресторанном бизнесе -Использование молекулярной кухни в фуд-дизайне -Роботизация в кондитерском производстве -Улучшение качества услуг в общественном питании с помощью интернет-технологий -Сладкая флористика	1-4 курс	По графику	Заместитель директора по НМР Председатель ПЦК,

	-О вреде гликогена и лактозы в продуктах, предлагаемых общественным питанием -Инновации в оформлении торгового на предприятии общественного питани			
2	1.Конкурс новых форматов оформления карт меню 2.Выставка «Старинные русские рецепты блинов» 3.Выставка «Тайны дальневосточной кухни» 4. Выставка-демонстрация «Тематическое оформление стола»	1-4 курс	По графику	Председатель ПЦК
3	Выставка «Тайны дальневосточной кухни	2-4 курс	По графику	Председатель ПЦК
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Создание сетевых родительских сообществ по учебным группам	1 курс		Кураторы
2	Родительские собрания групп 1 курса с приглашением преподавателей профессионального цикла «Успешность в овладении специальностью – в единстве родителей и педагогов»	1 курс	Октябрь	Администрация колледжа, кураторы, преподаватели
3	Родительские собрания групп 2 курса «Родителям о будущей специальности их детей»	2 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, кураторы, преподаватели
4	Конкурс эссе «Моя специальность в моей семье».	1-2 курс	Ноябрь	
	7. Самоуправление			
1	Творческий конкурс групп нового набора «Зажги свою звезду»	1 курс	Сентябрь	Педагог-организатор, студенческий совет
2	Посвящение в жильцы общежития «Добро пожаловать в наш общий дом»	1 курс	Октябрь	Воспитатель Совет общежития
3	Посвящение в студенты «Как здорово, что все мы здесь сегодня собрались»	1 курс	Октябрь	Студенческий совет

4	Круглый стол с участием членов студенческого актива «Коррупционер – это человек, не любящий свою Родину» (Гришковец Е.)	1-4 курсы	Ноябрь	Председатель ПЦК ОГД,
	8. Профилактика и безопасность			
1	Психологическое тестирование по выявлению студентов, склонных к девиантному поведению			Педагог-организатор, социальный педагог
2	Информационно-профилактические встречи с работниками правоохранительных органов «Ответственность несовершеннолетних перед законом»	1 курсы	Весь период	Заместитель директора по ВР
3	Декада «Мастерская здоровья»: - анкетирование «Что я делаю, чтобы загубить свое здоровье» - конкурс социальной рекламы «Здоровый человек – здоровое общество» -Веселые старты	1-2 курсы	Октябрь	Преподаватель физической культуры, педагог-организатор, кураторы
4	Тематические учебные занятия по дисциплине «История» «Опасность терроризма и экстремизма для общества и государства»	1 курсы		Преподаватели истории
6	Тематический классный час «Безопасный интернет» (со специалистом по цифровой безопасности)	1-4 курс	По графику	Кураторы
7	Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности в ПОО: - Проекты «Моя безопасность – моя ответственность»	1-4 курс	По графику	Кураторы
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Организация взаимодействия с профессиональной средой: 1. Работа клуба «Социальное партнерство» 2. Профориентационные экскурсии на предприятия:	1-4 курс	По графику	Председатель ПЦК

	- АО Интурист - ресторан «Харибу» -ресторан «Дом», «Винотека», Паста –на-баре -АО Новоторг - Торо-гриль -Хебаб-хаус - Приглашение работодателей в качестве членов жюри на конкурсы профессионального мастерства.			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	- Организация участия обучающихся в профессиональных конкурсах: - Чемпионат «Молодые профессионалы». Повар - «Абилимпикс». Повар - Интерактивные лекции тематической направленности «Эффективные способы поиска работы»	1-3 курс	По графику	Председатель ПЦК
2	Создание электронного портфолио достижений обучающихся.	1-4курс	Весь период	кураторы