

**Министерство просвещения Российской Федерации**  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

На базе основного общего образования

**Квалификация (и) выпускника**  
специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № 7 от 31.08.2023 г.

**Утверждено Приказом**  
ГПОУ ТО «Новомосковский техникум  
пищевых биотехнологий»

приказ № 27-осч от 31.08.2023 г.

Директор /  / Зайцева Н.И.

**Согласовано с предприятием-работодателем**  
ФГБУК «Государственный военно-  
исторический и природный музей-заповедник  
«Куликово поле» (Государственный музей-  
заповедник «Куликово поле»)

Директор /  / Гриценко В.П.

2023 год

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

**Организация – разработчик:** государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Представленная основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования – образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (далее ОПОП-П) соответствует требованиям, предъявляемым к разработке основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет».

ОПОП-П реализуется на базе основного общего образования.

Форма обучения – очная. Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**.

Срок освоения ОПОП-П не противоречит действующему федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и составляет 3 года 10 мес., что необходимо для полноценного освоения всех общих и профессиональных компетенций.

ОПОП-П содержит дополнительный профессиональный блок и цифровой модуль.

Реализуемый учебный план разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, целями и задачами реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочие программы и оценочные средства представлены в полном объеме, направлены на формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых знаний, умений и практического опыта студентов, содержат материалы для проведения учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое оснащение, учебно-методическая обеспеченность, уровень профессиональной квалификации педагогических работников колледжа обеспечивает реализацию образовательной программы с учетом запросов рынка труда, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники и технологий.

В колледже созданы все необходимые условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, развития студенческого самоуправления, участия в работе спортивных и творческих клубов.

Разработанная и представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** рекомендуется к использованию в образовательном процессе колледжа.

## Эксперты от работодателей:

Директор ФГБУК  
«Государственный военно-  
исторический и природный  
музей-заповедник «Куликово  
поле» (Государственный музей-  
заповедник «Куликово поле»)  
*(должность)*



Гриценко  
Владимир Петрович  
*(ФИО)*

Директор МБУК «Историко-  
мемориальный музейный  
комплекс «Бобрики»  
*(должность)*



Каширина  
Ольга Алексеевна  
*(ФИО)*

Управляющий организацией  
общественного питания ООО  
«Хуамин Солюкс Сервис Групп»  
*(должность)*



Николаева  
Алена Дмитриевна  
*(ФИО)*

Директор ООО «Тула Гоу»  
Центр приема гостей Тульской  
области  
*(должность)*



Ральянов  
Леонид Александрович  
*(ФИО)*

Директор ООО «Командор»  
*(должность)*



Дяченко  
Екатерина Алексеевна  
*(ФИО)*

Директор ООО «ДОНСКИЕ  
ТЕРМЫ»  
*(должность)*



Дяченко  
Николай Дмитриевич  
*(ФИО)*

Руководитель  
ООО «МД ГРУПП»  
*(должность)*



Гречко  
Ольга Сергеевна  
*(ФИО)*

Генеральный директор  
ООО «Компания Бревис»  
*(должность)*



Суслин  
Антон Александрович  
*(ФИО)*

Директор ИП Дяченко Н.Д.  
*(должность)*

Дяченко  
Николай Дмитриевич  
*(ФИО)*

## Содержание

|  |       |
|--|-------|
| <b>Раздел 1. Общие положения.....</b>  | ..... |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....</b>   | ..... |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>  | ..... |
| <b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....</b>  | ..... |
| 4.1. Общие компетенции.....  | ..... |
| 4.2. Профессиональные компетенции.....   | ..... |
| <b>Раздел 5. Структура образовательной программы.....</b>  | ..... |
| 5.1. Учебный план.....   | ..... |
| 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....  | ..... |
| 5.3. Календарный учебный график.....   | ..... |
| 5.4. Рабочая программа воспитания.....   | ..... |
| <b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>   | ..... |
| 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....  | ..... |
| 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....  | ..... |
| 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....   | ..... |
| 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....  | ..... |
| 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....  | ..... |
| 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....  | ..... |
| <b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....</b>   | ..... |
| <b>Приложение 1. Матрица компетенции выпускника</b>  |       |
| <b>Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей</b>  |       |
| <b>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин</b>   |       |
| <b>Приложение 4. Рабочая программа воспитания</b>  |       |
| <b>Приложение 5. Содержание ГИА</b>  |       |
| <b>Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок (входит в структуру ПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)</b> |       |

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 (далее ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта от 09 марта 2022 № 113н Профессиональный стандарт Повар, от 07 сентября 2015 № 597н Профессиональный стандарт Кондитер, от 01 декабря 2015 № 914н Профессиональный стандарт Пекарь;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего

профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

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

Выпускник образовательной программы по квалификации «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» осваивает общие виды деятельности:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

|   |   |
|---|---|
| Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)<br>Пекарь     | Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью<br>Выполнение работ по профессии «пекарь» |
| Наименование работодателя: ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп» |   |
| ВД сформированные ОО совместно с работодателем  |   |
| Пекарь  | Выполнение работ по профессии «пекарь»  |
|   |   |

Получение образования по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 10 месяцев.

### **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание и пр.).

3.2. Матрица компетенций выпускника как соответствие ПК, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы «Профессионалитет», требованиям профессиональных стандартов (далее - ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС, представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ  
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Общие компетенции**

| <b>Код компетенции</b> | <b>Формулировка компетенции</b>   | <b>Знания, умения</b>   |
|------------------------|---|---|
| ОК 01                  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02                  | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации                                 | <p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p>   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности   | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию   |
|  |  | выделять наиболее значимое в перечне информации   |
|  |  | оценивать практическую значимость результатов поиска  |
|  |  | оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач                  |
|  |  | использовать современное программное обеспечение  |
|  |  | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач   |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности   |
|  |  | приемы структурирования информации  |
|  |  | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации                             |
|  |  | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | <b>Умения:</b>  |
|  |  | 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   |
|  |  | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план                           |
|  |  | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования  |
|  |  | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности                          |
|  |  | презентовать бизнес-идею  |
|  |  | определять источники финансирования   |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
| содержание актуальной нормативно-правовой документации |  |   |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       |   | современная научная и профессиональная терминология  |
|       |   | возможные траектории профессионального развития и самообразования  |
|       |   | основы предпринимательской деятельности  |
|       |   | основы финансовой грамотности  |
|       |   | правила разработки бизнес-планов   |
|       |   | порядок выстраивания презентации   |
|       |   | кредитные банковские продукты  |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | <b>Умения:</b>   |
|       |   | организовывать работу коллектива и команды   |
|       |   | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  |
|       |   | <b>Знания:</b>   |
|       |   | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности   |
|       |   | основы проектной деятельности  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | <b>Умения:</b>   |
|       |   | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
|       |   | <b>Знания:</b>   |
|       |   | особенности социального и культурного контекста  |
|       |   | правила оформления документов и построения устных сообщений  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <b>Умения:</b>   |
|       |   | описывать значимость своей специальности   |
|       |   | применять стандарты антикоррупционного поведения   |
|       |   | <b>Знания:</b>   |
|       |   | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей   |
|       |   | значимость профессиональной деятельности по специальности  |
|       |   | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения   |
| ОК 07 | Содействовать   | <b>Умения:</b>   |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       | сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях             | <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>                         |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | <p><b>Умения:</b></p> <p>применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной   | <p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных</p>  |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       | документацией на государственном и иностранном языках   | 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  |
|       |   | <b>Знания:</b>   |
|       |   | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  |
|       |   | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  |
|       |   | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности   |
|       |   | особенности произношения   |
|       |   | правила чтения текстов профессиональной направленности   |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <b>Умения:</b><br>планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br><b>Знания:</b><br>адекватно использовать знания по финансовой грамотности |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности   | Код и наименование компетенции  | Показатели освоения 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 | <b>Навыки:</b>   |
|   |   | организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>                                  |
|  |  | <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>               |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>  |
|  |  | <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>                             |
|  |  | <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p>  |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p>       |
|  |  | <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> |
|  |  | <p>последовательность</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | выполнения технологических операций;  |
|   |  | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;   |
|   |  | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  |
|   |  | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;   |
|   |  | правила утилизации отходов;   |
|   |  | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  |
|   |  | виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение  |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |  | <b>Навыки:</b>  |
|   |  | подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
|   |  | контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  |
|   |  | обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья  |
|   |  | <b>Умения:</b>  |
|   |  | оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;            |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;  |
|  |  | определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;  |
|  |  | контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;                |
|  |  | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию   |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; |
|  |  | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);  |
|  |  | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.  |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | методы обработки экзотических и редких видов сырья  |
|  |  | способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  |
|  |  | способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p>  |
|  |  | <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>  |
|  |  | <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>   |
|  | <p>ПК 1.3.<br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;<br/>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Умения:</b><br/>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p>   |
|  |  | <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p>                        |
|  |  | <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> |
|  |  | <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p>  |
|  |  | <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p>  |
|  |  | <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p>  |
|  |  | <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p>   |

|  |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
|  |                             | <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>   |
|  |                             | <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>  |
|  |                             | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |                             | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> |
|  |                             | <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p>   |
|  |                             | <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p>   |
|  |                             | <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>   |
|  |                             | <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p>  |
|  |                             | <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p>   |
|  |                             | <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>  |
|  | <p>ПК 1.4. Осуществлять</p> | <p><b>Навыки:</b></p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  |
|   |   | ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки   |
|   |   | <b>Умения:</b>  |
|   |   | подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;        |
|   |   | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  |
|   |   | выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  |
|   |   | комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  |
|   |   | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  |
|   |   | изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;   |
|   |   | рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; |
| оформлять акт проработки новой или адаптированной |   |   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p> |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,</p> | <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>   |
|  |   | <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>  |
|  |   | <p><b>Умения:</b></p>   |
|  |   | <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>  |
|  |   | <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>   |
|  |   | <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>  |
|  |   | <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>   |
|  |   | <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>  |
|  |  | <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> |
|  |  | <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>  |
|  |  | <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>  |
|  |  | <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>   |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  | <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>  |
|  |  | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>   |
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>  |
|  |  | <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>   |
|  |  | <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> |
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в</p>  |
|  |  | <p>соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,</p>   |
|  |  | <p>способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  |
|  |  | обеспечивать безопасность готовых супов;  |
|  |  | определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;   |
|  |  | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  |
|  |  | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;   |
|  |  | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; |
|  |  | контролировать температуру подачи супов;  |
|  |  | организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;   |
|  |  | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;   |
|  |  | рассчитывать стоимость супов;   |
|  |  | вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;  |
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>                                    |
|  |  | <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>   |
|  |  | <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>  |
|  |  | <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>   |
|  |  | <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p>  |
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов</p>   |
|  |  | <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>  |
|  |  | <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>   |
|  |  | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>   |
|  |  | <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> |
|  |  | <p>современные, инновационные методы приготовления супов</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 2.3.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   |
|  |  | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  |
|  |  | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  |
|  |  | использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента   |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;   |
|  |  | 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.; |
|  |  | организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  |
|  |  | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;   |
|  |  | обеспечивать безопасность готовых соусов;  |
|  |  | определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  |
|  |  | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;   |
|  |  | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  |
|  |  | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; |
|  |  | контролировать температуру подачи соусов;  |
|  |  | организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;   |
|  |  | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  |
|  |  | рассчитывать стоимость соусов;   |
|  |  | вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;   |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд   |
|  |  | <b>Знания:</b>   |
|  |  | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
|  |  | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним  |
|  |  | характеристика региональных видов сырья, продуктов;  |
|  |  | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;   |
|  |  | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;   |
|  |  | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;   |
|  |  | варианты подбора пряностей и приправ;  |
|  |  | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;   |
|  |  | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;   |
|  |  | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  |
|  |  | температурный режим,   |

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



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  |
|  |   | <p><b>Умения:</b></p>   |
|  |   | <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>  |
|  |   | <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные</p>   |
|  |   | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>   |
|  |   | <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой заказа:</p>  |
|  |   | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью:</p>   |
|  |   | <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:</p>  |
|  |   | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>   |
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> |
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>   |
|  |  | <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>   |
|  |  | <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>   |
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>  |
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>потребителей, форм и способов обслуживания;</p>  |
|  |  | <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>  |
|  |  | <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>   |
|  |  | <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>   |
|  |  | <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p>  |
|  |  | <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>   |
|  |  | <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления 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;</p> |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать 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;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> |
|--|---|---|

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

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>  |
|  |  | <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>   |
|  |  | <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>  |
|  |  | <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>   |
|  |  | <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>   |
|  |  | <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p>  |
|  |  | <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>   |
|  |  | <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |

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



|  |                |   |
|--|----------------|---|
|  |                | <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования,</p> <p>варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <b>ПК 2.6.</b> | <b>Навыки:</b>  |

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

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

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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>                                   |
|  |  | <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>  |
|  |  | <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>  |
|  |  | <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>   |
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>   |
|  |  | <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>   |
|  |  | <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>  |
|  |  | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,</p>  |
|  |  | <p>готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p>  |
|  |  | <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>   |
|  |  | <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> |
|  |  | <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p>   |
|  |  | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>  |
|  |  | <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br/>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>   |
|  | <p><b>ПК 2.7.</b><br/>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</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления, 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</p> <p><b>Умения:</b><br/>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;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих</p> <p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> |
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>  |
|  |  | <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество</p>   |
|  |  | <p>органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>   |
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p>   |
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>      |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  |
|  |  | организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;   |
|  |  | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;   |
|  |  | вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  |
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд  |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  |  | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                                   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  |
|  |  | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  |
|  |  | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;   |
|  |  | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;   |
|  |  | варианты подбора пряностей и приправ;   |
|  |  | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  |
|  |  | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  |
|  |  | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; |
|  |  | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  |
|  |  | современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>                                  |
|  |  | <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p>  |
|  |  | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>   |
|  |  | <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> |
|  |  | <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>  |
|  |  | <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>                 |
|  |   | <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>  |
|  |   | <p>ведения расчетов с потребителем</p>  |
|  |   | <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |   | <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>   |
|  |   | <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p>   |
|  |   | <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>   |
|  |   |   |
|  |   |   |
|  |   |   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>   |
|  |  | <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>   |
|  |  | <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>  |
|  |  | <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br/>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> |
|  |  | <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p>  |
|  |  | <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>                           |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>   |
|   |  | <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p>  |
|   |  | <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p>  |
|   |  | <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>  |
|   |  | <p>правила организации проработки рецептур;</p>  |
|   |  | <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>   |
|   |  | <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>  |
|   |  | <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>   |
| <p>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</p> | <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>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;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>                                |
|  |  | <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>                |
|  |  | <p><b>Умения:</b></p>  |
|  |  | <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>            |
|  |  | <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> |
|  |  | <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>                                       |
|  |  | <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> |
|  |  | <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>   |
|  |  | <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять</p>   |
|  |  | <p>ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>   |
|  |  | <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>  |

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

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>  |
|  | <p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p><b>Навыки:</b><br/> выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/> выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;   |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;   |
|  |  | 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.; |
|  |  | организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  |
|  |  | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;   |
|  |  | обеспечивать безопасность готовых соусов;  |
|  |  | определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;   |
|  |  | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>  |
|  |  | <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> |
|  |  | <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p>   |
|  |  | <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>   |
|  |  | <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>   |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  |
|  |  | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; |
|  |  | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;   |
|  |  | варианты подбора пряностей и приправ;   |
|  |  | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;  |
|  |  | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  |
|  |  | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  |
|  |  | современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  |
|  |  | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;   |
|  |  | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного  |
|  |  | оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>                                  |
|  |  | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>  |
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>   |
|  |  | <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>  |
|  |  | <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</p> |
|  |  | <p>региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> |
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>   |
|  |  | <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p>   |
|  |  | <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>   |
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>  |
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</p>   |
|  |  | <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>  |
|  |  | <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности</p>   |
|  |  | <p>готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов;</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;   |
|  |  | консультировать потребителей;   |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.   |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  |  | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                                   |
|  |  | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  |
|  |  | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  |
|  |  | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;   |
|  |  | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;   |
|  |  | варианты подбора пряностей и приправ;   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> |
|  |  | <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p>   |
|  |  | <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>   |
|  |  | <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>                       |
|  |  | <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p>   |
|  |  | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>  |
|  |  | <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br/>         базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>   |
|  | <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>         приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>         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;<br/>         контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br/>         контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>         сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br/>         контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | заказом;  |
|  |  | осуществлять<br>взаимозаменяемость<br>продуктов в соответствии с<br>нормами закладки,<br>особенностями заказа,<br>сезонностью;  |
|  |  | использовать региональное<br>сырье, продукты для<br>приготовления канапе,<br>холодных закусок сложного<br>ассортимента;   |
|  |  | контролировать, осуществлять<br>выбор, комбинировать,<br>применять различные методы<br>приготовления в соответствии с<br>заказом, способом<br>обслуживания;   |
|  |  | изменять, адаптировать<br>рецептуру, выход порции в<br>соответствии с особенностями<br>заказа, использованием<br>сезонных видов сырья,<br>продуктов, заменой сырья и<br>продуктов на основе принципов<br>взаимозаменяемости,<br>региональными особенностями<br>в приготовлении пищи, формой<br>и способом обслуживания и<br>т.д.; |
|  |  | организовывать приготовление,<br>готовить канапе, холодные<br>закуски сложного ассортимента<br>в соответствии с рецептурой, с<br>учетом особенностей заказа,<br>способа подачи, требований к<br>качеству и безопасности<br>готовой продукции;   |
|  |  | минимизировать потери<br>питательных веществ, массы<br>продукта при термической<br>обработке;   |
|  |  | обеспечивать безопасность<br>готовых канапе, холодных<br>закусок; определять степень<br>готовности, доводить до вкуса<br>оценивать качество<br>органолептическим способом<br>канапе, холодных закусок   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | сложного ассортимента;  |
|  |  | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  |
|  |  | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  |
|  |  | 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; |
|  |  | вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;   |
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд  |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  |

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

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление,</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления,</p>  |



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

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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>  |
|  |  | <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>  |
|  |  | <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>  |
|  |  | <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы и не рыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость блюд</p>                    |
|  |  | <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p>   |
|  |  | <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>  |
|  |  | <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из</p>  |

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

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
|  |   | <b>Умения:</b>   |
|  |   | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  |   | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  |
|  |   | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                     |
|  |   | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  |
|  |   | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;   |
|  |   | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  |
|  |   | использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;   |
|  | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,  |  |

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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</p>  |
|  |  | <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p>  |
|  |  | <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности</p>  |
|  |  | <p>готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</p>   |
|  |  | <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>  |
|  |  | <p>консультировать потребителей;</p>   |
|  |  | <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и</p>   |



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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  |
|  |  | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;                                  |
|  |  | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; |
|  |  | техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  |
|  |  | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  |
|  |  | методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  |
|  |  | температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  |
|  |  | правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;   |
|  |  | требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  |
|  |  | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>   |
|  | <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>             |
|  |  | <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p>  |
|  |  | <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>                            |
|  |  | <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>   |
|  |  | <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p>  |
|  |  | <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>   |
|  |  | <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>                         |
|  |  | <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> |
|  |  | <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>            |
|  |  | <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>   |
|  |  | <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>   |
|  |  | <p>объяснять правила и демонстрировать приемы</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>       |
|  |  | <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>  |
|  |  | <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> |
|  |  | <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>  |
|  |  | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>  |
|  |  | <p>методы контроля качества</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  | <p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p>   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>   |
|  |  | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>   |
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>  |
|  |  | <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>   |
|  |  | <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод,</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>  |
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> |
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>   |
|  |  | <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>  |
|  |  | <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p>  |
|  |  | <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p>   |
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>         |
|  |  | <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;   |
|  |  | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;   |
|  |  | организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  |
|  |  | рассчитывать стоимость холодных десертов;   |
|  |  | вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;  |
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе   |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  |  | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                                   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>                                    |
|  |  | <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>   |
|  |  | <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> |
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p>  |
|  |  | <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>   |
|  |  | <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>                                 |
|  |  | <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p>                 |
|  |  | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>  |
|  |  | <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>  |
|  |  | <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 4.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;                                      |
|  |  | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                               |
|  |  | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;  |
|  |  | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  |
|  |  | использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих десертов;  |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;   |
|  |  | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;   |
|  |  | организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; |
|  |  | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  |
|  |  | обеспечивать безопасность готовой продукции;   |
|  |  | определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;   |
|  |  | оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  |
|  |  | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента;  |
|  |  | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;        |
|  |  | контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  |
|  |  | организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);   |
|  |  | рассчитывать стоимость горячих десертов;   |
|  |  | вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;  |
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;   |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  |
|  |  | <b>Знания:</b>   |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  |  | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                                   |
|  |  | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;   |
|  |  | характеристика региональных видов сырья, продуктов;  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p>  |
|  |  | <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>   |
|  |  | <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>   |
|  |  | <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p>   |
|  |  | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>  |
|  |  | <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>  |
|  |  | <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>  |
|  |  | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>  |
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>   |
|  |  | <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных напитков;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>  |
|  |  | <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> |
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>  |
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>   |
|  |  | <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>  |
|  |  | <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p>  |
|  |  | <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p>                                   |
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> |
|  |  | <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>  |
|  |  | <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>   |
|  |  | <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  |
|  |  | рассчитывать стоимость горячих десертов;   |
|  |  | вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;   |
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;   |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  |
|  |  | <b>Знания:</b>   |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  |  | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                                  |
|  |  | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;   |
|  |  | характеристика региональных видов сырья, продуктов;  |
|  |  | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;  |
|  |  | варианты сочетания основных продуктов с другими  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | ингредиентами для создания гармоничных напитков;  |
|  |  | варианты подбора пряностей и приправ;   |
|  |  | ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;   |
|  |  | правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;   |
|  |  | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  |
|  |  | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  |
|  |  | современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  |
|  |  | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;   |
|  |  | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
|  |  | техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;  |
|  |  | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;   |
|  |  | методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;   |
|  |  | температура подачи холодных   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>правила общения с потребителями;</p>   |
|  |  | <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p>   |
|  |  | <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>  |
|  | <p><b>ПК 4.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>гармоничных горячих напитков сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>   |
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>   |
|  |  | <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>  |
|  |  | <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> |
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>  |
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>   |
|  |  | <p>обеспечивать безопасность</p>   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | готовой продукции;   |
|  |  | определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;  |
|  |  | оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;                                  |
|  |  | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента;  |
|  |  | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; |
|  |  | контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;   |
|  |  | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  |
|  |  | организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);   |
|  |  | рассчитывать стоимость горячих напитков;   |
|  |  | вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;  |
|  |  | поддерживать визуальный  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>   |
|  |  | <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>                                   |
|  |  | <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>   |
|  |  | <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>  |
|  |  | <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p>   |
|  |  | <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>  |
|  |  | <p>ассортимент вкусовых добавок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>  |
|  |  | <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;   |
|  |  | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  |
|  |  | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  |
|  |  | современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;   |
|  |  | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  |
|  |  | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
|  |  | техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;   |
|  |  | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;   |
|  |  | методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;  |
|  |  | температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;   |
|  |  | правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;  |
|  |  | правила общения с потребителями;  |
|  |  | базовый словарный запас в т.ч.  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>на иностранном языке;<br/> правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>  |
|  | <p>ПК 4.6.<br/> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/> выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b><br/> выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>  |
|  |  | <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>  |
|  |  | <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>   |
|  |  | <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>   |
|  |  | <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>  |
|  |  | <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b><br/>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов,</p>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 5.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>    |
|  |  | <p><b>Умения:</b></p>   |
|  |  | <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> |
|  |  | <p>оценивать наличие ресурсов;</p>  |
|  |  | <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p>   |
|  |  | <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>   |
|  |  | <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p>  |
|  |  | <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>  |
|  |  | <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,</p>  |
|  |  | <p>материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>  |
|  |  | <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>  |
|  |  | <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> |
|  |  | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>   |
|  |  | <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>  |
|  |  | <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p>   |
|  |  | <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p>  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда,</p> |
|  |  | <p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>   |
|  |  | <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>   |
|  |  | <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p>  |
|  |  | <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>  |
|  |  | <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>   |
|  |  | <p>правила утилизации отходов;</p>   |
|  |  | <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>  |
|  |  | <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>   |
|  | <p>ПК 5.2.<br/>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>  |
|  |  | <p>контролировать ротацию продуктов;<br/>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</p>   |
|  |  | <p>контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p>   |
|  |  | <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> |
|  |  | <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>   |
|  |  | <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p>   |
|  |  | <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p>  |
|  |  | <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p>  |
|  |  | <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> |
|  |  | <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>  |
|  |  | <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>                    |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>  |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>   |
|  |  | <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p>  |
|  |  | <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>   |
|  |  | <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>  |
|  |  | <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>  |
|  | <p>ПК 5.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с , учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ;<br/>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | дополнительных ингредиентов;  |
|  |  | организовывать их хранение до момента использования;  |
|  |  | выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  |
|  |  | распознавать недоброкачественные продукты;  |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;                         |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   |
|  |  | использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;   |
|  |  | контролировать ротацию продуктов;   |
|  |  | оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  |
|  |  | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> |
|  |  | <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>  |
|  |  | <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>   |
|  |  | <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на различных этапах приготовления;</p>  |
|  |  | <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);</p>   |
|  |  | <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>                               |
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> |
|  |  | <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>              |
|  |  | <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед использованием;</p>  |
|  |  | <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>            |
|  |  | <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>                    |
|  |  | <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p>            |
|  |  | <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>поддерживать визуальный</p>   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления</p> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>   |
|  | <p>ПК 5.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, хранение мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;   |
|  |  | распознавать недоброкачественные продукты;  |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   |
|  |  | использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;   |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;   |
|  |  | контролировать ротацию продуктов;   |
|  |  | оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;   |
|  |  | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); |
|  |  | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  |
|  |  | контролировать, осуществлять выбор, применять,  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> |
|  |  | <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>  |
|  |  | <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий;</p>  |
|  |  | <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий на различных этапах приготовления;</p>   |
|  |  | <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p>   |
|  |  | <p>доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);</p>  |
|  |  | <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>осуществлять</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p>   |
|  |  | <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>  |
|  |  | <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед использованием;</p>  |
|  |  | <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>   |
|  |  | <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p>   |
|  |  | <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>                               |
|  |  | <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>     |
|  |  | <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>  |
|  |  | <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>   |
|  |  | <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи изделий сложного ассортимента для подачи;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>   |
|  |  | <p>правила маркирования и упаковывания</p>   |
|  | <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>выполнять и контролировать приготовление, хранение пирожных и тортов, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ;<br/>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>организовывать их хранение до момента использования;<br/>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br/>распознавать недоброкачественные продукты;<br/>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание,</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p>  |
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>  |
|  |  | <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>  |
|  |  | <p>контролировать ротацию продуктов;</p>  |
|  |  | <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p>  |
|  |  | <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления тортов и пирожных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры,</p> |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | последовательности приготовления, особенностей заказа;   |
|  |  | контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  |
|  |  | соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки тортов и пирожных сложного ассортимента;   |
|  |  | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода тортов и пирожных;  |
|  |  | определять степень готовности тортов и пирожных на различных этапах приготовления;   |
|  |  | владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования тортов и пирожных вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; |
|  |  | доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);  |
|  |  | соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;   |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;   |
|  |  | выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>проверять качество готовых тортов и пирожных перед использованием;</p>   |
|  |  | <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать торты и пирожные с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>   |
|  |  | <p>контролировать, организовывать хранение тортов и пирожных с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>  |
|  |  | <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать торты и пирожные на вынос и для транспортирования;</p>   |
|  |  | <p>рассчитывать стоимость тортов и пирожных сложного ассортимента;</p>  |
|  |  | <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов и пирожных;</p>             |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> |
|  |  | <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>                               |
|  |  | <p>температурный, временной</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>режим и правила приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи тортов и пирожных сложного ассортимента ;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p> |
|  | <p>ПК 5.6.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>  |

|  |                        |  |
|--|------------------------|--|
|  | категорий потребителей | ведения расчетов, оформления результатов проработки  |
|  |                        | <b>Умения:</b>   |
|  |                        | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; |
|  |                        | подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;                                 |
|  |                        | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;   |
|  |                        | выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;                                     |
|  |                        | комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;   |
|  |                        | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;   |
|  |                        | изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>             |
|  |  | <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>   |
|  |  | <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p>  |
|  |  | <p>проводить мастер-класс для представления</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> |
|  |  | <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>   |
|  |  | <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p>  |
|  |  | <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p>   |
|  |  | <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>   |
|  |  | <p>правила организации проработки рецептур;</p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  |
|   |   | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  |
|   |   | правила расчета себестоимости.  |
| <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> | <p>ПК 6.1.<br/>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p><b>Умения:</b><br/>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;   |
|  |  | принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; |
|  |  | рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;   |
|  |  | рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;  |
|  |  | предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;   |
|  |  | составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;  |
|  |  | выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;  |
|  |  | владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;  |
|  |  | анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню   |
|  |  | <b>Знания:</b>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>   |
|  |  | <p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p>   |
|  |  | <p>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p>   |
|  |  | <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p>                         |
|  |  | <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p>   |
|  |  | <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;</p>                |
|  |  | <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p>  |
|  |  | <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> |
|  |  | <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p>   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p> |
|  | <p><b>ПК 6.2.</b><br/>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p>                            |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  |
|  |  | предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;   |
|  |  | рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  |
|  |  | вести утвержденную учетно-отчетную документацию   |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;   |
|  |  | дисциплинарные процедуры в организации питания;   |
|  |  | методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; |
|  |  | способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;  |
|  |  | личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;   |
|  |  | принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  |
|  |  | правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>   |
|  | <p>ПК 6.3.<br/>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p>  |
|  |  | <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p>   |
|  |  | <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p>   |
|  |  | <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p>  |
|  |  | <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p>   |
|  |  | <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p>   |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> |
|  |  | <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;   |
|  |  | методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;<br>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;   |
|  |  | порядок списания продуктов (потерь при хранении);   |
|  |  | современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания   |
|  | ПК 6.4.<br>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | <p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | организовывать рабочие места различных зон кухни;  |
|  |  | оценивать работу подчиненного персонала  |
|  |  | <b>Знания:</b>   |
|  |  | формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;   |
|  |  | особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; |
|  |  | отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;   |
|  |  | стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 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;  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | схемы, правила проведения производственного контроля;   |
|  |  | основные производственные показатели подразделения организации питания;   |
|  |  | правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;   |
|  |  | контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  |
|  |  | современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  |
|  | <p>ПК 6.5.<br/>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p><b>Умения:</b><br/>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>  |
|  |  | <p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  |  | <p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p>  |
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала;</p>   |
|  |  | <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p>   |
|  |  | <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p>  |
|  |  | <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p>   |
|  |  | <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p>   |
|  |  | <p>правила составления программ обучения;</p>  |
|  |  | <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p>  |
|  |  | <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p>   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> |
|--|--|---|

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

| Индекс      | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации по семестрам |          | Объём образовательной программы (в академических часах) |                        |   |                        |                                     |          |                          |              |                    | Распределение обязательных учебных занятий и пр курсам и семестрам (час.в семестр) |                          |                      |                      |                      |                           |
|-------------|--|---|----------|---|------------------------|---|------------------------|-------------------------------------|----------|--------------------------|--------------|--------------------|--|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------------|
|             |  | зачет (зачет с оценкой)                     | экзамен  | ВСЕГО   | Самостоятельная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                        |                                     |          |                          |              | I курс             |  | II курс                  |                      | III курс             |                      |                           |
|             |  |   |          |   |                        | по учебным дисциплинам, МДК                 |                        |                                     | Практика | Промежуточная аттестация | консультации | 1-и сем.<br>17/0/0 | 2-и сем.<br>23/0/0   | 3-и сем.<br>14,5/2/0/0,5 | 4-и сем.<br>18/2/3/1 | 5-и сем.<br>11/2/3/1 | 6-и сем.<br>17/3/4/1 |                           |
|             |  |   |          |   |                        | всего во взаимодействии с преподавателем    | теоретическое обучение | лабораторные и практические занятия |          |                          |              |                    |  |                          |                      |                      |                      | курсовые работы (проекты) |
| 1           | 2  | 4   | 5        | 6   | 7                      | 8   | 9                      | 10                                  | 11       | 12                       | 13           | 14                 | 15   | 16                       | 17                   | 18                   | 19                   | 20                        |
| <b>О.00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b>  | <b>12</b>                                   | <b>4</b> | <b>1434</b>   | <b>0</b>               | <b>1434</b>                                 | <b>569</b>             | <b>865</b>                          | <b>0</b> | <b>0</b>                 |              | <b>14</b>          | <b>516</b>   | <b>678</b>               | <b>220</b>           | <b>20</b>            | <b>0</b>             | <b>0</b>                  |
| ОУД.01      | Русский язык   |   | 2        | 78  | -                      | 78  | 22                     | 56                                  |          |                          | 6            | 6                  | 32   | 46                       | 0                    | 0                    | 0                    | 0                         |
| ОУД.02      | Литература   | 3   |          | 108   | -                      | 108   | 50                     | 58                                  |          |                          |              |                    | 20   | 42                       | 46                   | 0                    | 0                    | 0                         |
| ОУД.03      | Иностранный язык   |   | 2        | 108   | -                      | 108   | 0                      | 108                                 |          |                          | 8            | 4                  | 50   | 58                       | 0                    | 0                    | 0                    | 0                         |
| ОУД.04      | Математика   |   | 3        | 218   | -                      | 218   | 109                    | 109                                 |          |                          | 6            | 0                  | 68   | 72                       | 78                   | 0                    | 0                    | 0                         |

|         |  |          |          |            |           |            |            |            |          |          |   |          |          |          |           |            |            |            |
|---------|--|----------|----------|------------|-----------|------------|------------|------------|----------|----------|---|----------|----------|----------|-----------|------------|------------|------------|
| ОУД.05  | Информатика  | 3        |          | 108        | -         | 108        | 50         | 58         |          |          |   |          | 36       | 22       | 50        | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.06  | История  | 0        | 2        | 118        | -         | 118        | 60         | 58         |          |          |   |          | 50       | 68       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.07  | География  | 2        |          | 72         | -         | 72         | 36         | 36         |          |          |   |          | 0        | 72       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.08  | Обществознание   | 2        |          | 104        | -         | 104        | 52         | 52         |          |          |   |          | 52       | 52       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.09  | Физика   | 1,2      |          | 100        | -         | 100        | 42         | 58         |          |          |   |          | 44       | 56       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.10  | Химия  |          | 2        | 108        | -         | 108        | 54         | 54         |          |          | 8 | 4        | 36       | 72       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.11  | Биология   | 2        |          | 76         | -         | 76         | 22         | 54         |          |          |   |          | 36       | 40       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.12  | Физическая культура                                      | 2,4      |          | 130        | -         | 130        | 2          | 128        |          |          |   |          | 34       | 30       | 46        | 20         | 0          | 0          |
| ОУД.13  | Основы безопасности жизнедеятельности                    | 2        |          | 70         | -         | 70         | 52         | 18         |          |          |   |          | 40       | 30       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.14  | Основы проектной деятельности                            | -        |          | 36         | -         | 36         | 18         | 18         |          |          |   |          | 18       | 18       | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОГСЭ.00 | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> | <b>4</b> | <b>1</b> | <b>508</b> | <b>28</b> | <b>480</b> | <b>102</b> | <b>378</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |   | <b>2</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>66</b> | <b>32</b>  | <b>110</b> | <b>146</b> |
| ОГСЭ.01 | Основы философии   | 6        |          | 48         | 4         | 44         | 36         | 8          |          |          |   |          | 0        | 0        | 0         | 0          | 0          | 48         |
| ОГСЭ.02 | История  | 5        |          | 48         | 4         | 44         | 36         | 8          |          |          |   |          | 0        | 0        | 0         | 0          | 48         | 0          |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности         |          | 8        | 210        | 10        | 200        | 0          | 200        |          |          | 8 | 2        | 0        | 0        | 34        | 32         | 34         | 44         |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура                                      | 8        |          | 170        | 8         | 162        | 0          | 162        |          |          |   |          | 0        | 0        | 0         | 0          | 28         | 54         |
| ОГСЭ.05 | Психология общения                                       | 3        |          | 32         | 2         | 30         | 30         | 0          |          |          |   |          | 0        | 0        | 32        | 0          | 0          | 0          |
| ЕН.00   | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>    | <b>1</b> | <b>1</b> | <b>178</b> | <b>8</b>  | <b>170</b> | <b>116</b> | <b>54</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> |   | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>70</b> | <b>108</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   |

|              |   |           |          |            |           |            |            |            |           |          |   |          |           |            |           |            |            |            |
|--------------|---|-----------|----------|------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|----------|---|----------|-----------|------------|-----------|------------|------------|------------|
| ЕН.01        | Химия   |           | 4        | 142        | 6         | 136        | 100        | 36         |           |          | 8 | 0        | 0         | 0          | 70        | 72         | 0          | 0          |
| ЕН.02        | Экологические основы природопользования                   | 4         |          | 36         | 2         | 34         | 16         | 18         |           |          |   |          | 0         | 0          | 0         | 36         | 0          | 0          |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                          | <b>11</b> | <b>3</b> | <b>954</b> | <b>50</b> | <b>904</b> | <b>439</b> | <b>465</b> | <b>20</b> | <b>0</b> |   | <b>4</b> | <b>96</b> | <b>150</b> | <b>62</b> | <b>260</b> | <b>146</b> | <b>240</b> |
| ОП.01        | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена    | 2         |          | 74         | 4         | 70         | 28         | 42         |           |          |   |          | 24        | 50         | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОП.02        | Организация хранения и контроль запасов и сырья           | 2         |          | 96         | 6         | 90         | 56         | 34         |           |          |   |          | 40        | 56         | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОП.03        | Техническое оснащение организаций питания                 | 3         |          | 106        | 6         | 100        | 68         | 32         |           |          |   |          | 0         | 44         | 62        | 0          | 0          | 0          |
| ОП.04        | Организация обслуживания                                  | 4         |          | 84         | 4         | 80         | 44         | 36         |           |          |   |          | 0         | 0          | 0         | 84         | 0          | 0          |
| ОП.05        | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                |           | 6        | 108        | 4         | 104        | 64         | 40         | 20        |          | 8 | 2        | 0         | 0          | 0         | 0          | 0          | 108        |
| ОП.06        | Правовые основы профессиональной деятельности             | 6         |          | 32         | 2         | 30         | 25         | 5          |           |          |   |          | 0         | 0          | 0         | 0          | 0          | 32         |
| ОП.07        | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 6         |          | 96         | 6         | 90         | 18         | 72         |           |          |   |          | 0         | 0          | 0         | 36         | 32         | 28         |
| ОП.08        | Охрана труда  | 1         |          | 32         | 2         | 30         | 20         | 10         |           |          |   |          | 32        | 0          | 0         | 0          | 0          | 0          |
| ОП.09        | Безопасность жизнедеятельности                            | 6         |          | 68         | 2         | 66         | 18         | 48         |           |          |   |          | 0         | 0          | 0         | 0          | 32         | 36         |
| ОП.10        | Основы проектирования предприятий                         |           | 4        | 68         | 2         | 66         | 36         | 30         |           |          | 8 | 0        | 0         | 0          | 0         | 68         | 0          | 0          |

|              |  |          |           |             |           |             |            |            |           |             |   |           |          |          |            |            |            |            |
|--------------|--|----------|-----------|-------------|-----------|-------------|------------|------------|-----------|-------------|---|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|
|              | общественного питания  |          |           |             |           |             |            |            |           |             |   |           |          |          |            |            |            |            |
| ОП.11        | Основы финансовой грамотности  | 4        |           | 36          | 2         | 34          | 16         | 18         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 36         | 0          | 0          |
| ОП.12        | Основы предпринимательской деятельности  | 4        |           | 36          | 2         | 34          | 0          | 34         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 36         | 0          | 0          |
| ОП.13        | Рисование и лепка  | 6        |           | 36          | 2         | 34          | 10         | 24         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 0          | 0          | 36         |
| ОП.14        | Основы калькуляции и учета   |          | 5         | 82          | 6         | 76          | 36         | 40         |           |             | 8 | 2         | 0        | 0        | 0          | 0          | 82         | 0          |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   | <b>9</b> | <b>13</b> | <b>2254</b> | <b>48</b> | <b>2206</b> | <b>524</b> | <b>458</b> | <b>36</b> | <b>1224</b> |   | <b>46</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>176</b> | <b>408</b> | <b>320</b> | <b>478</b> |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   | <b>8</b> | <b>13</b> | <b>2254</b> | <b>48</b> | <b>2206</b> | <b>524</b> | <b>458</b> | <b>36</b> | <b>1224</b> |   | <b>46</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>176</b> | <b>408</b> | <b>320</b> | <b>478</b> |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> | <b>0</b> | <b>1</b>  | <b>176</b>  | <b>6</b>  | <b>170</b>  | <b>58</b>  | <b>40</b>  | <b>0</b>  | <b>72</b>   |   | <b>2</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>176</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
| МДК.01.01    | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   | -        |           | 32          | 2         | 30          | 22         | 8          |           |             |   |           | 0        | 0        | 32         | 0          | 0          | 0          |

|               |  |   |   |     |    |     |     |     |    |     |    |   |   |   |    |     |   |   |
|---------------|--|---|---|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|----|---|---|---|----|-----|---|---|
| МДК.01.0<br>2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | - |   | 72  | 4  | 68  | 36  | 32  |    |     |    |   | 0 | 0 | 72 | 0   | 0 | 0 |
| УП.01         | Учебная практика   | - |   | 72  |    | 72  | -   |     |    | 72  |    |   | 0 | 0 | 72 | 0   | 0 | 0 |
| ПП.01         | Производственная практика  |   |   | 0   |    | 0   | -   |     |    |     |    |   | 0 | 0 | 0  | 0   | 0 | 0 |
|               | Экзамен (квалификационный)   |   | 3 |     |    |     |     |     |    |     | 10 | 2 |   |   |    |     |   |   |
| ПМ.02         | <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> | 0 | 2 | 408 | 10 | 398 | 112 | 106 | 20 | 180 |    | 2 | 0 | 0 | 0  | 408 | 0 | 0 |
| МДК.02.0<br>1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |   | - | 36  | 2  | 34  | 28  | 6   |    |     | 8  | 0 | 0 | 0 | 0  | 36  | 0 | 0 |
| МДК.02.0<br>2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |   | 4 | 192 | 8  | 184 | 84  | 100 | 20 |     |    |   | 0 | 0 | 0  | 192 | 0 | 0 |

|           |   |   |   |     |   |     |    |    |   |     |    |   |   |   |   |     |     |   |
|-----------|---|---|---|-----|---|-----|----|----|---|-----|----|---|---|---|---|-----|-----|---|
| УП.02     | Учебная практика  | - |   | 72  |   | 72  | -  |    |   | 72  |    |   | 0 | 0 | 0 | 72  | 0   | 0 |
| ПП.02     | Производственная практика   | - |   | 108 |   | 108 | -  |    |   | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 108 | 0   | 0 |
|           | Экзамен (квалификационный)  |   | 4 |     |   |     |    |    |   |     | 10 | 2 |   |   |   |     |     |   |
| ПМ.03     | <b>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</b> | 2 | 2 | 320 | 6 | 314 | 74 | 60 | 0 | 180 |    | 8 | 0 | 0 | 0 | 0   | 320 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |   | - | 32  | 2 | 30  | 20 | 10 |   |     | 8  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0   | 32  | 0 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |   | 5 | 108 | 4 | 104 | 54 | 50 |   |     |    |   | 0 | 0 | 0 | 0   | 108 | 0 |
| УП.03     | Учебная практика  | - |   | 72  |   | 72  | -  |    |   | 72  |    |   | 0 | 0 | 0 | 0   | 72  | 0 |
| ПП.03     | Производственная  | 5 |   | 108 |   | 108 | -  |    |   | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0   | 108 | 0 |

|              |  |   |   |     |   |     |    |    |   |     |    |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------|--|---|---|-----|---|-----|----|----|---|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|
|              | практика   |   |   |     |   |     |    |    |   |     |    |   |   |   |   |   |   |   |
|              | Экзамен<br>(квалификационный)  |   | 5 |     |   |     |    |    |   | 10  | 6  |   |   |   |   |   |   |   |
| ПМ.04        | <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> | 3 | 2 | 288 | 6 | 282 | 54 | 48 | 0 | 180 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК<br>04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   | 7 |   | 32  | 2 | 30  | 20 | 10 |   |     |    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК<br>04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |   | 7 | 76  | 4 | 72  | 34 | 38 |   |     | 8  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.04        | Учебная практика   | 7 |   | 72  |   | 72  | -  |    |   | 72  |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.04        | Производственная практика  | 7 |   | 108 |   | 108 | -  |    |   | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|              | Экзамен<br>(квалификационный)  |   | 7 |     |   |     |    |    |   |     | 10 | 8 |   |   |   |   |   |   |



|           |  |   |   |     |   |     |     |     |    |     |    |   |   |   |   |   |   |     |
|-----------|--|---|---|-----|---|-----|-----|-----|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|-----|
| 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 | 3 | 2 | 478 | 6 | 472 | 118 | 102 | 0  | 252 |    | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 478 |
| МДК 05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  | 6 |   | 32  | 2 | 30  | 18  | 12  |    |     |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32  |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   |   | 6 | 194 | 4 | 190 | 100 | 90  |    |     | 8  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 194 |
| УП.05     | Учебная практика   | 6 |   | 108 | - | 108 | -   |     |    | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| ПП.05     | Производственная практика  | 6 |   | 144 | - | 144 | -   |     |    | 144 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 |
|           | Экзамен (квалификационный)   |   | 6 |     |   |     |     |     |    |     | 10 | 6 |   |   |   |   |   |     |
| ПМ.06     | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   | 1 | 2 | 204 | 6 | 198 | 48  | 42  | 16 | 108 |    | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   |

|               |  |   |   |     |   |     |    |    |    |     |    |   |   |    |    |    |    |    |
|---------------|--|---|---|-----|---|-----|----|----|----|-----|----|---|---|----|----|----|----|----|
| МДК.06.0<br>1 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала                              |   | 7 | 96  | 6 | 90  | 48 | 42 | 16 |     | 8  | 2 | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| УП.06         | Учебная практика   |   |   | 0   |   | 0   | -  |    |    |     |    |   | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| ПП.06         | Производственная практика  | 7 |   | 108 |   | 108 | -  |    |    | 108 |    |   | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
|               | Экзамен (квалификационный)   |   | 7 |     |   |     |    |    |    |     | 10 | 6 |   |    |    |    |    |    |
| ПМ.07         | <b>Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)</b> | 2 | 2 | 380 | 8 | 372 | 60 | 60 | 0  | 252 |    | 8 | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| МДК.07.0<br>1 | Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер   |   | 8 | 128 | 8 | 120 | 60 | 60 |    |     | 8  | 2 | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| УП.07         | Учебная практика   | 8 |   | 108 |   | 108 |    |    |    | 108 |    |   | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| ПП.07         | Производственная практика  | 8 |   | 144 |   | 144 |    |    |    | 144 |    |   | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
|               | Квалификационный экзамен   |   | 8 |     |   |     |    |    |    |     | 10 | 6 |   |    |    |    |    |    |
| ПДП.00        | Преддипломная практика   | 8 |   | 144 |   | 144 |    |    |    | 144 |    |   | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| П.00          | Промежуточная аттестация (включая консультации)  |   |   | 252 |   | 252 |    |    |    |     |    |   | 0 | 36 | 18 | 36 | 36 | 36 |
| ГИА.00        | Государственная итоговая аттестация  |   |   | 216 |   | 216 |    |    |    |     |    |   | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |

|   |           |           |             |            |             |             |             |           |               |   |           |            |            |            |            |            |            |
|---|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-----------|---------------|---|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>Объем образовательной программы (всего):</b>   | <b>37</b> | <b>22</b> | <b>5940</b> | <b>134</b> | <b>5806</b> | <b>1750</b> | <b>2220</b> | <b>56</b> | <b>1368</b>   |   | <b>66</b> | <b>612</b> | <b>828</b> | <b>594</b> | <b>828</b> | <b>576</b> | <b>864</b> |
| <b>Кол-во учебных часов в неделю</b>  |           |           |             |            |             |             |             |           |               |   |           | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  |
| <b>Государственная итоговая аттестация:</b><br>дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен. |           |           |             |            |             |             |             |           | <b>Всего:</b> | Дисциплины и МДК, час.                                | 612       | 828        | 522        | 648        | 396        | 612        |            |
|   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Промежуточная аттестация (включая консультации), час. | 0         | 36         | 18         | 36         | 36         | 36         |            |
|   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Учебная практика, час.                                | 0         | 0          | 72         | 72         | 72         | 108        |            |
|   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Производственная практика, час.                       | 0         | 0          | 0          | 108        | 108        | 144        |            |
|   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Экзамены, ед.   | 0         | 3          | 2          | 4          | 3          | 3          |            |
|   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Зачеты, ед.   | 2         | 8          | 4          | 4          | 2          | 8          |            |

Учебные сборы проводятся в объеме 35 часов в 6 семестре.

#### 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

| <b>№ п/п</b> | <b>Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля</b> | <b>Количество часов</b> | <b>Обоснование</b>  |
|--------------|---|-------------------------|---|
| 1            | ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания         | 76                      | ДПБ. С целью расширения кругозора знаний студентов в области проектирования предприятий общественного питания |
| 2            | ОП.13 Рисование и лепка   | 36                      | ДПБ. Научить студентов находить творческий подход при приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий  |

|    |  |             |   |
|----|--|-------------|---|
| 3  | ОП.14 Основы калькуляции и учета   | 92          | ДПБ. Научить студентов вести учёт , оформлять документацию, составлять план-меню, рассчитывать стоимость блюд |
| 4  | Производственная практика по специальности (преддипломная)   | 144         | ДПБ. Усиление практической подготовки   |
| 5  | 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  | 100         | Развитие профессиональных компетенций   |
| 6  | 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 | 130         | Развитие профессиональных компетенций   |
| 7  | 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      | 130         | Развитие профессиональных компетенций   |
| 8  | 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 | 120         | Развитие профессиональных компетенций   |
| 9  | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   | 82          | Развитие профессиональных компетенций   |
| 10 | ПМд.07 Выполнение работ по профессии пекарь  | 128         | Развитие общих и профессиональных компетенций по запросу работодателя   |
|    | <b>ИТОГО</b>   | <b>1296</b> |   |

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

| № п/п | Содержание практической подготовки (виды работ)   | ПМ  |  | Длительность обучения (в часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка | Ответственный от предприятия (при необходимости) |
|-------|---|-----|--|---------------------------------|------------------|--------------------------------------|--|
|       |   | Код | Наименование   |                                 |                  |                                      |  |
| 1     | 1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд<br>2. Приготовление, оформление горячих блюд разнообразного ассортимента                       | 02  | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | 108                             | 4                | Горячий цех                          | Мастер цеха                                      |
| 2     | 1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд и закусок<br>2. Приготовление, оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | 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 | 108                             | 5                | Холодный цех                         | Мастер цеха                                      |
| 3     | 1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   | 04  | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного   | 108                             | 7-8              | Кондитерский цех                     | Мастер цеха                                      |

|   |   |    |  |     |   |   |             |
|---|---|----|--|-----|---|---|-------------|
|   | холодных и горячих десертов<br>2. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента   |    | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |     |   |   |             |
| 4 | 1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий<br>2. Приготовление, оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 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 | 108 | 6 | Кондитерский цех  | Мастер цеха |
| 5 | 1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд и изделий  | 06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   | 108 | 7 | Горячий, холодный, кондитерский цеха                    | Мастер цеха |
| 6 | 1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий<br>2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий   | 07 | Расчёт основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий.<br>Приготовление , оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента  | 144 | 8 | Цех приготовления и выпечки мучных кондитерских изделий | Мастер цеха |

|  |                                |  |  |  |  |  |  |
|--|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|
|  | разнообразного<br>ассортимента |  |  |  |  |  |  |
|--|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|





## **5.4. Рабочая программа воспитания**

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

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

**6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.**

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

### **Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;

- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Лаборатории:**

- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех.

**Тренажеры, тренажерные комплексы:**

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

| №   | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---------------------------|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                           |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                           |                      |
| 1   | Столы ученические         |                      |
| 2   | Стулья ученические        |                      |
| 3   | Стол преподавателя        |                      |
| 4   | Стул преподавателя        |                      |
| 5   | Стол компьютерный         |                      |
| 6   | Стул крутящийся           |                      |
| 7   | Шторы-жалюзи              |                      |
| 8   | Шкаф для книг             |                      |
| 9   | Шкаф закрытый             |                      |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |                           |                      |

|                                |                                     |  |
|--------------------------------|-------------------------------------|--|
|                                |                                     |  |
| <b>II Технические средства</b> |                                     |  |
| <b>Основное оборудование</b>   |                                     |  |
| 1                              | Персональный компьютер USN Computer |  |
| 2                              | Принтер лазерный hp LaserJet 1010   |  |
| 3                              | Проектор BENQ                       |  |
| 4                              | Экран SMART                         |  |

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

| №   | Наименование оборудования                  | Техническое описание |
|---|--|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |  |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |  |                      |
| 1   | Стол учебные                               |                      |
| 2   | Стулья учебные                             |                      |
| 3   | Стол письменный                            |                      |
| 4   | Шторы                                      |                      |
| 5   | Контрольно-кассовая машина «Касби-02К»     |                      |
| 6   | Контрольно-кассовая машина «Меркурий-115Ф» |                      |
| 7   | Контрольно-кассовая машина «АМС-100Ф»      |                      |
| 8   | Сканер штрихкода                           |                      |
| 9   | Контрольно-кассовая машина «Меркурий MS-K» |                      |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |  |                      |
|   |  |                      |
| <b>II Технические средства</b>                        |  |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |  |                      |
| 1   | Проектор                                   |                      |
| 2   | Интерактивная доска SMART                  |                      |
| 3   | Монитор SAMSUNG                            |                      |
| 4   | Системный блок                             |                      |
| 5   | Проектор                                   |                      |
| 6   | Интерактивная доска SMART                  |                      |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |  |                      |
|   |  |                      |
|   |  |                      |
|   |  |                      |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |  |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |  |                      |
|   |  |                      |
|   |  |                      |
|   |  |                      |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |  |                      |
|   |  |                      |

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места».

| №   | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---------------------------|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                           |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                           |                      |

|  |                              |  |
|--|------------------------------|--|
| 1  | Столы ученические            |  |
| 2  | Стулья ученические           |  |
| 3  | Стол преподавателя           |  |
| 4  | Стул преподавателя           |  |
| 5  | Доска                        |  |
| 6  | Стол универсальный (круглый) |  |
| 7  | Стул бармена                 |  |
| 8  | Телевизор «Сокол»            |  |
| 9  | Холодильник «Саратов 1614 М» |  |
| 10   | Блендер                      |  |
| 11   | Блендер «Scarlett»           |  |
| 12   | Блендер «LD»                 |  |
| 13   | Пылесос                      |  |
| 14   | Барная стойка                |  |
| 15   | Стенка                       |  |
| 16   | Шкаф книжный                 |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |                              |  |
|  |                              |  |
| <b>II Технические средства</b>                       |                              |  |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |                              |  |
| <b>Основное оборудование</b>                         |                              |  |
|  |                              |  |
|  |                              |  |
|  |                              |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |                              |  |
|  |                              |  |

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства».

| №   | Наименование оборудования                  | Техническое описание |
|---|--|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |  |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |  |                      |
| 1   | Столы ученические                          | 15                   |
| 2   | Стулья ученические                         | 30                   |
| 3   | Стол письменный                            | 1                    |
| 4   | Шторы                                      | 6                    |
| 5   | Набор посуды VITESSE VS-1007 Chantal 9 пр. | 1                    |
|   | Доска разделочная                          | 5                    |
|   | Миска пластиковая                          | 9                    |
|   | лопатка деревянная                         | 10                   |
|   | кастрюля 3л                                | 3                    |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |  |                      |
|   |  |                      |
| <b>II Технические средства</b>                        |  |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |  |                      |

|  |  |                                   |
|--|--|-----------------------------------|
| 1  | Benq- проектор   | 1                                 |
| 2  | Samsung-монитор  | 1                                 |
| 3  | Sven-колонки   | 2                                 |
| 4  | Dialog-клавиатура, компьютерная мышь   | 1                                 |
| 5  | USN computers-системный блок   | 1                                 |
| 6  | Инфракрасный динамик усилитель в комплекте   | 1                                 |
| 7  | Интерактивная доска  | SMARTBOARD SBM 680<br>в комплекте |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |  |                                   |
|  |  |                                   |
|  |  |                                   |
|  |  |                                   |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |  |                                   |
| <b>Основное оборудование</b>                         |  |                                   |
| 1  | Муляжи:<br>котлеты морковные, свекольные, зразы картофельные, морковь, припущенная в молочном соусе, картофель отварной.<br><br>Плакаты:<br>обработка клубнеплодов, простая нарезка овощей, сложная нарезка овощей, обработка грибов, блюда из фаршированных овощей, приготовление рагу из овощей. |                                   |
| 2  | Муляжи:<br>вареники ленивые, лапшевник с творогом, крупеник гречневый, запеканка творожная, омлеты, яичница глазунья, яичница с гарниром.<br><br>Плакаты:<br>котлеты и биточки манные, пудинг рисовый, лапшевник с творогом, приготовление котлет картофельных                                     |                                   |
| 3  | Плакаты:<br>Приготовление супов и соусов, окрошки овощные, суп-пюре из картофеля, рассольник ленинградский, щи из свежей капусты, борщ с картофелем и капустой, классификация соусов, приготовление соуса красного основного, классификация супов.   |                                   |
| 4  | Муляжи:<br>рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная по-ленинградски, рыба запеченная по-русски, по-московски, с макаронами, солянка рыбная, рыба в тесте, рыба фри, рыба восьмеркой.  |                                   |

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
|                                    | <p>Плакаты:</p> <p>нарезка полуфабрикатов из рыбы, обработка осетровых, фарширование щуки, обработка рыбы средних размеров на кругляши, обработка крупной рыбы, полуфабрикаты из рыбы, блюда из рыбной котлетной массы, горячие блюда из рыбы.</p>   |  |
| 5                                  | <p>Муляжи:</p> <p>мясо отварное с гарниром, плов, гуляш, рагу мясное, бефстроганов, бифштекс 3 способа подачи, ромштекс, лангет, антрекот, шашлык,</p> <p>Плакаты:</p> <p>полуфабрикаты из котлетной массы, натурально-рубленной, птицы, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, обвалка говяжьей, свиной, бараньей тушь, блюда из субпродуктов, птицы, натурально-рубленной массы, мясной котлетной массы.</p>         |  |
| 6                                  | <p>Муляжи:</p> <p>сельдь, натуральная, сельдь рубленая.</p> <p>Плакаты:</p> <p>банкетные блюда из мяса, холодные блюда и закуски из мяса, закуски из овощей, яиц и грибов, варианты оформления холодных блюд и закусок, классификация и виды бутербродов, старинные русские блюда, оформление банкетных блюд, банкетные блюда из рыбы и морепродуктов, салаты из сырых овощей, холодные блюда и закуски из субпродуктов, салаты и винегреты из вареных овощей.</p> |  |
| 7                                  | <p>Муляжи:</p> <p>желе</p> <p>Плакаты:</p> <p>желе, мусс, самбук, горячие сладкие блюда, напитки</p>   |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b> |  |  |
|                                    |  |  |

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

| №   | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---------------------------|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                           |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                           |                      |
| 1   | Столы ученические         |                      |
| 2   | Стулья ученические        |                      |
| 3   | Стол преподавателя        |                      |
| 4   | Стул преподавателя        |                      |

|  |                                     |  |
|--|-------------------------------------|--|
| 5  | Стол компьютерный                   |  |
| 6  | Стул крутящийся                     |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |                                     |  |
|  |                                     |  |
| <b>II Технические средства</b>                       |                                     |  |
| <b>Основное оборудование</b>                         |                                     |  |
| 1  | Персональный компьютер USN Computer |  |
| 2  | Проектор BENQ                       |  |
| 3  | Экран SMART                         |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |                                     |  |
|  |                                     |  |
|  |                                     |  |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |                                     |  |
| <b>Основное оборудование</b>                         |                                     |  |
|  |                                     |  |
|  |                                     |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |                                     |  |
|  |                                     |  |

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

| №   | Наименование оборудования   | Техническое описание |
|---|---|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |   |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |   |                      |
| 1   | Шкаф книжный  | 1                    |
| 2   | Вытяжной шкаф   | 1                    |
| 3   | Стол для проведения демонстрационных экспериментов, оснащён раковиной | 1                    |
| 4   | Рабочий стол преподавателя  | 1                    |
| 5   | Доска   | 1                    |
| 6   | Учебные столы для студентов   | 15                   |
| 7   | Стулья для студентов  | 30                   |
| 8   | Стул-кресло для преподавателя   | 1                    |
| 9   | Стул мягкий   | 1                    |
| 10  | Микроскоп школьный ШМ-1   | 1                    |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |   |                      |
|   |   |                      |
| <b>II Технические средства</b>                        |   |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |   |                      |
| 1   | Монитор   | BENQ GL 951          |
| 2   | Компьютер с колонками   | IN WIN               |
| 3   | Проектор  | NEC M230X            |
| 4   | Экран для проектора   | SCREEN MEDIA         |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |   |                      |
|   |   |                      |
|   |   |                      |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |  |  |
| <b>Основное оборудование</b>                         |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |  |  |
|  |  |  |

Кабинет «Иностранного языка».

| №   | Наименование оборудования           | Техническое описание |
|---|-------------------------------------|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                     |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                     |                      |
| 1   | Столы ученические                   | 8                    |
| 2   | Стулья ученические                  | 16                   |
| 3   | Стол письменный                     | 2                    |
| 4   | Стул преподавателя                  | 2                    |
| 5   | Стол компьютерный                   | 2                    |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |                                     |                      |
|   |                                     |                      |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                     |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                     |                      |
| 1   | Персональный компьютер USN Computer |                      |
| 2   | Проектор BENQ                       |                      |
| 3   | Экран SMART                         |                      |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |                                     |                      |
|   |                                     |                      |
|   |                                     |                      |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                     |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                     |                      |
|   |                                     |                      |
|   |                                     |                      |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |                                     |                      |
|   |                                     |                      |

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет « актовй зал »

| №                              | Наименование оборудования | Техническое описание |
|--------------------------------|---------------------------|----------------------|
| <b>I Основное оборудование</b> |                           |                      |
| 1                              | Стулья                    | 102                  |
| 2                              | Жалюзи                    | 4                    |
| 3                              | Пианино                   | 2                    |
| 4                              | Музыкальный центр         | 1                    |
| 5                              | Колонки                   | 2                    |



|  |                  |   |
|--|------------------|---|
| 6                                      | Цветы в вазах    | 2 |
| 7                                      | Ковровая дорожка | 1 |
| 8                                      | Огнетушитель     | 1 |
| <b>II Технические средства</b>         |                  |   |
| <b>Основное оборудование</b>           |                  |   |
|  |                  |   |
|  |                  |   |
| <b>Дополнительное оборудование</b>     |                  |   |
|  |                  |   |
|  |                  |   |
| <b>III Дополнительное оборудование</b> |                  |   |
| <b>Основное оборудование</b>           |                  |   |
|  |                  |   |
|  |                  |   |
| <b>Дополнительное оборудование</b>     |                  |   |
|  |                  |   |

6.1.2.3. Оснащение лабораторий  
Лаборатория «Учебный кулинарный цех».

| №   | Наименование оборудования                      | Техническое описание |
|---|--|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |  |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |  |                      |
| 1   |  |                      |
| 2   |  |                      |
| 3   |  |                      |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |  |                      |
|   |  |                      |
| <b>II Технические средства</b>                        |  |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |  |                      |
| 1   | Конвекционная электрическая печь - 41013400225 | КЭП -4П              |
| 2   | Стенд под пароконвектомат                      |                      |
| 3   | Электронные весы-2                             | M-ER 322             |
| 4   | Взбивальная машина - 062931167                 | B20-F                |
| 5   | Электрическая плита - 042941063                |                      |
| 6   | Электрическая плита - 042941064                |                      |
| 7   | Шкаф холодильный со стеклом - 063612027        |                      |
| 8   | Морозильная камера- 21013600219                | Pozis FV NF-117      |
| 9   | Электрогриль                                   | KG 943               |
| 10  | Стеклокерамическая настольная плитка           | RIC-2021             |
| 11  | Электрическая индукционная настольная плитка   | ENDEVER IP-14        |
| 12  | Фритюрницы электрические (3л)                  |                      |
| 13  | Фритюрница электрическая (1л.)                 |                      |
| 14  | Микроволновая печь Gorenje                     | MO20MW               |
| 15  | Блендер Moulinex                               | LM300                |

|   |  |   |
|---|--|---|
| 16  | Планетарный миксер                                       |   |
| 17  | Миксер (взбивальная машина)                              |   |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |  |   |
|   |  |   |
|   |  |   |
| <b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b> |  |   |
| <b>Основное оборудование</b>  |  |   |
| 1   | Кухонный гарнитур  | 6 |
| 2   | Стол обеденные   | 4 |
| 3   | Стол производственные<br>(063611191,063611192,063611193) | 3 |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |  |   |
|   |  |   |
|   |  |   |
| <b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>                   |  |   |
| <b>Основное оборудование</b>  |  |   |
| 1   | Плакаты, муляжи, компьютерные презентации                |   |
|   |  |   |
|   |  |   |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |  |   |
|   |  |   |

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

| №   | Наименование оборудования     | Техническое описание |
|---|-------------------------------|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                               |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                               |                      |
| 1   | Стол ученические              | 6                    |
| 2   | Стулья ученические            | 12                   |
| 3   | Шкафы витрины                 | 3                    |
| 4   | Стол письменный               | 1                    |
| 5   | Стул преподавателя            | 1                    |
| 6   | Производственные столы        | 5                    |
| 7   | Стеллажи                      | 2                    |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |                               |                      |
| 1   | Электронные весы -2           | M-ER 322             |
| 2   | Миксер электрический -2       | Braun                |
| 3   | Взбивальная машина настольная | Vitek 900w           |
| 4   | Взбивальная машина            | B 20 - F             |
| 5   | Тестомесильная машина         | HL -20               |
| 6   | Конвекционная печь            | ПКУ – 650            |
| 7   | Холодильник                   | «Атлант»             |
| 8   | Электрическая плита           | ПЭ-0,48М             |
| 9   | Электровафельница             | ENERGY               |
| 10  | Электрофритюрница             | DELTA                |

|   |   |         |
|---|---|---------|
| 11  | Электромясорубка  | АТЛАНТА |
| 12  | Индукционные плиты  |         |
| 13  | Пароконвектомат   | ЕКФ 611 |
| 14  | Гастроёмкости   |         |
| <b>II Технические средства</b>  |   |         |
| <b>Основное оборудование</b>  |   |         |
| 1   | Монитор BЕРG  | 1       |
| 2   | Системный блок  | 1       |
| 3   | Проектор  | 1       |
| 4   | Экран   | 1       |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |   |         |
|   |   |         |
| <b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b> |   |         |
| <b>Основное оборудование</b>  |   |         |
|   |   |         |
|   |   |         |
|   |   |         |
| <b>Дополнительное оборудование (инвентарь)</b>                        |   |         |
| 1   | Подставка для оформления тортов   | 1       |
| 2   | Формы для теста   | 2       |
| 3   | Формы для выпечки   | 1       |
| 4   | Набор форм для печенья  | 1       |
| 5   | Набор для изготовления цветов из мастики  | 1       |
| 6   | Набор кондитерских мешков   | 1       |
| 7   | Набор кондитерских насадок  | 1       |
| 8   | Нож палетка для нанесения крема   | 1       |
| 9   | Силиконовая скалка для теста  | 1       |
| 10  | Набор посуды  | 1       |
| 11  | Приборы столовые  | 1       |
| 12  | Кастрюли (2л.,3л.,5л.)  | 3       |
| 13  | Сковорода   | 6       |
| 14  | Венчики для взбивания   | 3       |
| 15  | Миски из нержавеющей стали  | 5       |
| 16  | Набор сит для просеивания   | 2       |
| 17  | Доска профессиональная белая  | 1       |
| <b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>                   |   |         |
| <b>Основное оборудование</b>  |   |         |
| 1   | Муляжи: бисквитные торты, песочные торты.<br>Плакаты: Приготовление пирожных и тортов.  |         |
| 2   | Муляжи: пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяка, сдоба, булочка школьная, оладьи, блинчики.<br>Плакаты: Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста – процессы происходящие при брожении теста, изделия из теста |         |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |   |         |
|   |   |         |

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

#### Наименование рабочего места, участка «Кухня, организации питания»

| №   | Наименование оборудования   | Техническое описание |
|---|---|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |   |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |   |                      |
|   | Весы настольные электронные;<br>Пароконвектомат;<br>Конвекционная печь или жар;<br>Микроволновая печь;<br>Расстоечный шкаф;<br>Плита электрическая;<br>Фритюрница;<br>Электрогриль (жарочная поверхность);<br>Шкаф холодильный;<br>Шкаф морозильный;<br>Шкаф шоковой заморозки;<br>Льдогенератор;<br>Стол холодильный с охлаждаемой горкой;<br>Тестораскаточная машина;<br>Планетарный миксер;<br>Диспенсер для подогрева тарелок;<br>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);<br>Мясорубка;<br>Овощерезка;<br>Процессор кухонный;<br>Слайсер;<br>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);<br>Миксер для коктейлей; |                      |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);<br>Машина для вакуумной упаковки;<br>Кофемашина с капучинатором;<br>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);<br>Кофемолка;<br>Лампа для карамели;<br>Аппарат для темперирования шоколада;<br>Сифон;<br>Газовая горелка (для карамелизации);<br>Машина посудомоечная;<br>Стол производственный с моечной ванной;<br>Стеллаж передвижной;<br>Моечная ванна двухсекционная. |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |   |  |
|   |   |  |
| <b>II Технические средства</b>  |   |  |
| <b>Основное оборудование</b>  |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
| <b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b> |   |  |
| <b>Основное оборудование</b>  |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
| <b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>                   |   |  |
| <b>Основное оборудование</b>  |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
|   |   |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |   |  |
|   |   |  |

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

| №   | Наименование оборудования                         | Техническое описание |
|---|---|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |   |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |   |                      |
|   | Весы настольные электронные<br>Конвекционная печь |                      |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>Микроволновая печь<br/>         Подовая печь (для пиццы)<br/>         Расстоечный шкаф<br/>         Плита электрическая<br/>         Шкаф холодильный<br/>         Шкаф морозильный<br/>         Шкаф шоковой заморозки<br/>         Тестораскаточная машина (настольная)<br/>         Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)<br/>         Тестомесильная машина (настольная)<br/>         Миксер (погружной)<br/>         Мясорубка<br/>         Куттер<br/>         Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)<br/>         Пресс для пиццы<br/>         Лампа для карамели<br/>         Аппарат для темперирования шоколада<br/>         Сифон<br/>         Газовая горелка (для карамелизации)<br/>         Термометр инфракрасный<br/>         Термометр со щупом<br/>         Овоскоп<br/>         Машина для вакуумной упаковки<br/>         Производственный стол с моечной ванной<br/>         Производственный стол с деревянным покрытием<br/>         Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)<br/>         Моечная ванна (двухсекционная)<br/>         Стеллаж передвижной</p> |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |  |  |
|   |  |  |
| <b>II Технические средства</b>  |  |  |
| <b>Основное оборудование</b>  |  |  |
|   |  |  |
|   |  |  |
|   |  |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                    |  |  |
|   |  |  |
|   |  |  |
|   |  |  |
| <b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b> |  |  |
| <b>Основное оборудование</b>  |  |  |
|   |  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  |  |
|   |  |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                  |  |  |
|   |  |  |
|   |  |  |
| <b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |  |  |
| <b>Основное оборудование</b>                        |  |  |
|   |  |  |
|   |  |  |
|   |  |  |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                  |  |  |
|   |  |  |

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b> | <b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b> | <b>Количество</b> |
|--------------|--|---|-------------------|
| 1            |  |   |                   |
| 2            |  |   |                   |
|              |  |   |                   |

### **6.3. Требования к практической подготовке обучающихся**

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии/специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную



программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

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

6.5.1. 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.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по 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 Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 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».

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

*Государственного профессионального образовательного учреждения  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности **43.02.15 поварское и кондитерское дело**

2023-2027 г.г.

Квалификация: **специалист по поварскому и  
кондитерскому делу**

Форма обучения-**очная**

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 г. 10мес.  
**на базе основного общего образования**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

| <b>Курсы</b> | <b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b> | <b>Учебная практика</b> | <b>Производственная практика</b> | <b>Преддипломная практика</b> | <b>Промежуточная аттестация</b> | <b>Государственная итоговая аттестация</b> | <b>Каникулы</b> | <b>Всего</b> |
|--------------|---|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--|-----------------|--------------|
| <b>1</b>     | <b>2</b>  | <b>3</b>                | <b>4</b>                         | <b>5</b>                      | <b>6</b>                        | <b>7</b>                                   | <b>8</b>        | <b>9</b>     |
| I курс       | 40  | 0                       | 0                                | 0                             | 1                               | 0  | 11              | 52           |
| II курс      | 32,5  | 4                       | 3                                | 0                             | 1,5                             | 0  | 11              | 52           |
| III курс     | 28  | 5                       | 7                                | 0                             | 2                               | 0  | 10              | 52           |
| IV курс      | 13,5  | 5                       | 10                               | 4                             | 2,5                             | 6  | 2               | 43           |
| <b>Всего</b> | 114   |                         | 34                               | 4                             | 7                               | 6  | 34              | 199          |

## 2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Индекс      | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации по семестрам |          | Объем образовательной программы (в академических часах) |                        |   |                        |                                     |                           |          |                             |           | Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр) |              |                      |                      |                          |                       |                      |                       |                          |                         |
|-------------|--|---|----------|---|------------------------|---|------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------|-----------------------------|-----------|---|--------------|----------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
|             |  | зачет (зачет с оценкой)                     | экзамен  | ВСЕГО   | Самостоятельная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                        |                                     |                           |          |                             | Практика  | Промежуточная аттестация  | консультации | I курс               |                      | II курс                  |                       | III курс             |                       | IV курс                  |                         |
|             |  |   |          |   |                        | всего во взаимодействии с преподавателем    | теоретическое обучение | лабораторные и практические занятия | курсовые работы (проекты) | всего    | по учебным дисциплинам, МДК |           |   |              | 1-й сем.<br>17/0/0/0 | 2-й сем.<br>23/0/0/0 | 3-й сем.<br>14,5/2/0/0,5 | 4-й сем.<br>18/2/3/1. | 5-й сем.<br>11/2/3/1 | 6-й сем.<br>17/3/4/1. | 7-й сем.<br>7,5/2/6/1,5. | 8-й сем.<br>6/3/4/1/4+2 |
|             |  |   |          |   |                        |   |                        |                                     |                           |          |                             |           |   |              |                      |                      |                          |                       |                      |                       |                          |                         |
| <b>О.00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b>  | <b>12</b>                                   | <b>4</b> | <b>1434</b>   | <b>0</b>               | <b>1434</b>                                 | <b>569</b>             | <b>865</b>                          | <b>0</b>                  | <b>0</b> |                             | <b>14</b> | <b>516</b>  | <b>678</b>   | <b>220</b>           | <b>20</b>            | <b>0</b>                 | <b>0</b>              | <b>0</b>             | <b>0</b>              |                          |                         |
| ОУД.01      | Русский язык   |   | 2        | 78  | -                      | 78  | 22                     | 56                                  |                           |          | 6                           | 6         | 32  | 46           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.02      | Литература   | 3   |          | 108   | -                      | 108   | 50                     | 58                                  |                           |          |                             |           | 20  | 42           | 46                   | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.03      | Иностранный язык   |   | 2        | 108   | -                      | 108   | 0                      | 108                                 |                           |          | 8                           | 4         | 50  | 58           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.04      | Математика   |   | 3        | 218   | -                      | 218   | 109                    | 109                                 |                           |          | 6                           | 0         | 68  | 72           | 78                   | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.05      | Информатика  | 3   |          | 108   | -                      | 108   | 50                     | 58                                  |                           |          |                             |           | 36  | 22           | 50                   | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.06      | История  | 0   | 2        | 118   | -                      | 118   | 60                     | 58                                  |                           |          |                             |           | 50  | 68           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.07      | География  | 2   |          | 72  | -                      | 72  | 36                     | 36                                  |                           |          |                             |           | 0   | 72           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.08      | Обществознание   | 2   |          | 104   | -                      | 104   | 52                     | 52                                  |                           |          |                             |           | 52  | 52           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.09      | Физика   | 1,2   |          | 100   | -                      | 100   | 42                     | 58                                  |                           |          |                             |           | 44  | 56           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.10      | Химия  |   | 2        | 108   | -                      | 108   | 54                     | 54                                  |                           |          | 8                           | 4         | 36  | 72           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |
| ОУД.11      | Биология   | 2   |          | 76  | -                      | 76  | 22                     | 54                                  |                           |          |                             |           | 36  | 40           | 0                    | 0                    | 0                        | 0                     | 0                    | 0                     |                          |                         |

|         |  |           |          |            |           |            |            |            |           |          |          |           |            |           |            |            |            |           |           |          |
|---------|--|-----------|----------|------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|----------|----------|-----------|------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|-----------|----------|
| ОУД.12  | Физическая культура                                      | 2,4       |          | 130        | -         | 130        | 2          | 128        |           |          |          |           | 34         | 30        | 46         | 20         | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОУД.13  | Основы безопасности жизнедеятельности                    | 2         |          | 70         | -         | 70         | 52         | 18         |           |          |          |           | 40         | 30        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОУД.14  | Основы проектной деятельности                            | -         |          | 36         | -         | 36         | 18         | 18         |           |          |          |           | 18         | 18        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОГСЭ.00 | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> | <b>4</b>  | <b>1</b> | <b>508</b> | <b>28</b> | <b>480</b> | <b>102</b> | <b>378</b> | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>2</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>   | <b>66</b> | <b>32</b>  | <b>110</b> | <b>146</b> | <b>66</b> | <b>88</b> |          |
| ОГСЭ.01 | Основы философии   | 6         |          | 48         | 4         | 44         | 36         | 8          |           |          |          |           | 0          | 0         | 0          | 0          | 0          | 48        | 0         | 0        |
| ОГСЭ.02 | История  | 5         |          | 48         | 4         | 44         | 36         | 8          |           |          |          |           | 0          | 0         | 0          | 0          | 48         | 0         | 0         | 0        |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности         |           | 8        | 210        | 10        | 200        | 0          | 200        |           |          | 8        | 2         | 0          | 0         | 34         | 32         | 34         | 44        | 34        | 32       |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура                                      | 8         |          | 170        | 8         | 162        | 0          | 162        |           |          |          |           | 0          | 0         | 0          | 0          | 28         | 54        | 32        | 56       |
| ОГСЭ.05 | Психология общения                                       | 3         |          | 32         | 2         | 30         | 30         | 0          |           |          |          |           | 0          | 0         | 32         | 0          | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ЕН.00   | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>    | <b>1</b>  | <b>1</b> | <b>178</b> | <b>8</b>  | <b>170</b> | <b>116</b> | <b>54</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>  | <b>70</b>  | <b>108</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b> |
| ЕН.01   | Химия  |           | 4        | 142        | 6         | 136        | 100        | 36         |           |          | 8        | 0         | 0          | 0         | 70         | 72         | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ЕН.02   | Экологические основы природопользования                  | 4         |          | 36         | 2         | 34         | 16         | 18         |           |          |          |           | 0          | 0         | 0          | 36         | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОП.00   | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                         | <b>11</b> | <b>3</b> | <b>954</b> | <b>50</b> | <b>904</b> | <b>439</b> | <b>465</b> | <b>20</b> | <b>0</b> | <b>4</b> | <b>96</b> | <b>150</b> | <b>62</b> | <b>260</b> | <b>146</b> | <b>240</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  |          |
| ОП.01   | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   | 2         |          | 74         | 4         | 70         | 28         | 42         |           |          |          |           | 24         | 50        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОП.02   | Организация хранения и контроль запасов и сырья          | 2         |          | 96         | 6         | 90         | 56         | 34         |           |          |          |           | 40         | 56        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОП.03   | Техническое оснащение организаций питания                | 3         |          | 106        | 6         | 100        | 68         | 32         |           |          |          |           | 0          | 44        | 62         | 0          | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОП.04   | Организация обслуживания                                 | 4         |          | 84         | 4         | 80         | 44         | 36         |           |          |          |           | 0          | 0         | 0          | 84         | 0          | 0         | 0         | 0        |
| ОП.05   | Основы экономики, менеджмента и маркетинга               |           | 6        | 108        | 4         | 104        | 64         | 40         | 20        |          | 8        | 2         | 0          | 0         | 0          | 0          | 0          | 108       | 0         | 0        |

|               |   |          |           |             |           |             |            |            |           |             |   |           |          |          |            |            |            |            |            |            |
|---------------|---|----------|-----------|-------------|-----------|-------------|------------|------------|-----------|-------------|---|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.06         | Правовые основы профессиональной деятельности   | 6        |           | 32          | 2         | 30          | 25         | 5          |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 0          | 0          | 32         | 0          | 0          |
| ОП.07         | Информационные технологии в профессиональной деятельности   | 6        |           | 96          | 6         | 90          | 18         | 72         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 36         | 32         | 28         | 0          | 0          |
| ОП.08         | Охрана труда  | 1        |           | 32          | 2         | 30          | 20         | 10         |           |             |   |           | 32       | 0        | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОП.09         | Безопасность жизнедеятельности  | 6        |           | 68          | 2         | 66          | 18         | 48         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 0          | 32         | 36         | 0          | 0          |
| ОП.10         | Основы проектирования предприятий общественного питания   |          | 4         | 68          | 2         | 66          | 36         | 30         |           |             | 8 | 0         | 0        | 0        | 0          | 68         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОП.11         | Основы финансовой грамотности   | 4        |           | 36          | 2         | 34          | 16         | 18         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 36         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОП.12         | Основы предпринимательской деятельности   | 4        |           | 36          | 2         | 34          | 0          | 34         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 36         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОП.13         | Рисование и лепка   | 6        |           | 36          | 2         | 34          | 10         | 24         |           |             |   |           | 0        | 0        | 0          | 0          | 0          | 36         | 0          | 0          |
| ОП.14         | Основы калькуляции и учета  |          | 5         | 82          | 6         | 76          | 36         | 40         |           |             | 8 | 2         | 0        | 0        | 0          | 0          | 82         | 0          | 0          | 0          |
| <b>П.00</b>   | <b>Профессиональный цикл</b>  | <b>9</b> | <b>13</b> | <b>2254</b> | <b>48</b> | <b>2206</b> | <b>524</b> | <b>458</b> | <b>36</b> | <b>1224</b> |   | <b>46</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>176</b> | <b>408</b> | <b>320</b> | <b>478</b> | <b>492</b> | <b>380</b> |
| <b>ПМ.00</b>  | <b>Профессиональные модули</b>  | <b>8</b> | <b>13</b> | <b>2254</b> | <b>48</b> | <b>2206</b> | <b>524</b> | <b>458</b> | <b>36</b> | <b>1224</b> |   | <b>46</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>176</b> | <b>408</b> | <b>320</b> | <b>478</b> | <b>492</b> | <b>380</b> |
| ПМ.01         | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 0        | 1         | 176         | 6         | 170         | 58         | 40         | 0         | 72          |   | 2         | 0        | 0        | 176        | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |
| МДК.01.0<br>1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | -        |           | 32          | 2         | 30          | 22         | 8          |           |             |   |           | 0        | 0        | 32         | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |

|               |  |   |   |     |    |     |     |     |    |     |    |   |   |   |    |     |   |   |   |   |
|---------------|--|---|---|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|----|---|---|---|----|-----|---|---|---|---|
| МДК.01.0<br>2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | - |   | 72  | 4  | 68  | 36  | 32  |    |     |    |   | 0 | 0 | 72 | 0   | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01         | Учебная практика   | - |   | 72  |    | 72  | -   |     |    | 72  |    |   | 0 | 0 | 72 | 0   | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01         | Производственная практика  |   |   | 0   |    | 0   | -   |     |    |     |    |   | 0 | 0 | 0  | 0   | 0 | 0 | 0 | 0 |
|               | Экзамен (квалификационный)   |   | 3 |     |    |     |     |     |    | 10  | 2  |   |   |   |    |     |   |   |   |   |
| ПМ.02         | <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> | 0 | 2 | 408 | 10 | 398 | 112 | 106 | 20 | 180 |    | 2 | 0 | 0 | 0  | 408 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.0<br>1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |   | - | 36  | 2  | 34  | 28  | 6   |    |     | 8  | 0 | 0 | 0 | 0  | 36  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.0<br>2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |   | 4 | 192 | 8  | 184 | 84  | 100 | 20 |     |    |   | 0 | 0 | 0  | 192 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.02         | Учебная практика   | - |   | 72  |    | 72  | -   |     |    | 72  |    |   | 0 | 0 | 0  | 72  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.02         | Производственная практика  | - |   | 108 |    | 108 | -   |     |    | 108 |    |   | 0 | 0 | 0  | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|               | Экзамен (квалификационный)   |   | 4 |     |    |     |     |     |    |     | 10 | 2 |   |   |    |     |   |   |   |   |



|            |  |   |   |     |   |     |    |    |   |     |    |   |   |   |   |     |     |   |   |   |
|------------|--|---|---|-----|---|-----|----|----|---|-----|----|---|---|---|---|-----|-----|---|---|---|
| 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 | 2 | 2 | 320 | 6 | 314 | 74 | 60 | 0 | 180 | 8  | 0 | 0 | 0 | 0 | 320 | 0   | 0 | 0 |   |
| МДК.03.0 1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | - |   | 32  | 2 | 30  | 20 | 10 |   |     | 8  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0   | 32  | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.0 2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   | 5 |   | 108 | 4 | 104 | 54 | 50 |   |     |    |   | 0 | 0 | 0 | 0   | 108 | 0 | 0 | 0 |
| УП.03      | Учебная практика   | - |   | 72  |   | 72  | -  |    |   | 72  |    |   | 0 | 0 | 0 | 0   | 72  | 0 | 0 | 0 |
| ПП.03      | Производственная практика  | 5 |   | 108 |   | 108 | -  |    |   | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0   | 108 | 0 | 0 | 0 |
|            | Экзамен (квалификационный)   |   | 5 |     |   |     |    |    |   |     | 10 | 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 | 3 | 2 | 288 | 6 | 282 | 54  | 48  | 0 | 180 |    | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 |   |
| МДК 04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  | 7 |   | 32  | 2 | 30  | 20  | 10  |   |     |    |    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32  | 0 |   |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   |   | 7 | 76  | 4 | 72  | 34  | 38  |   |     | 8  | 2  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 76  | 0 |   |
| УП.04     | Учебная практика  | 7 |   | 72  |   | 72  | -   |     |   | 72  |    |    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72  | 0 |   |
| ПП.04     | Производственная практика   | 7 |   | 108 |   | 108 | -   |     |   | 108 |    |    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 |   |
|           | Экзамен (квалификационный)  |   | 7 |     |   |     |     |     |   |     | 10 | 8  |   |   |   |   |   |   |     |   |   |
| 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              | 3 | 2 | 478 | 6 | 472 | 118 | 102 | 0 | 252 |    | 8  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 478 | 0 | 0 |

|           | форм обслуживания   |   |   |     |   |     |     |    |    |     |    |   |   |   |   |   |   |     |     |     |
|-----------|---|---|---|-----|---|-----|-----|----|----|-----|----|---|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|
| МДК 05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |   | 32  | 2 | 30  | 18  | 12 |    |     |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32  | 0   | 0   |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |   | 6 | 194 | 4 | 190 | 100 | 90 |    |     | 8  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 194 | 0   | 0   |
| УП.05     | Учебная практика  | 6 |   | 108 | - | 108 | -   |    |    | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0   | 0   |
| ПП.05     | Производственная практика   | 6 |   | 144 | - | 144 | -   |    |    | 144 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0   | 0   |
|           | Экзамен (квалификационный)  |   | 6 |     |   |     |     |    |    |     | 10 | 6 |   |   |   |   |   |     |     |     |
| ПМ.06     | <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>   | 1 | 2 | 204 | 6 | 198 | 48  | 42 | 16 | 108 |    | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 204 | 0   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |   | 7 | 96  | 6 | 90  | 48  | 42 | 16 |     | 8  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 96  | 0   |
| УП.06     | Учебная практика  |   |   | 0   |   | 0   | -   |    |    |     |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 0   |
| ПП.06     | Производственная практика   | 7 |   | 108 |   | 108 | -   |    |    | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 108 | 0   |
|           | Экзамен (квалификационный)  |   | 7 |     |   |     |     |    |    |     | 10 | 6 |   |   |   |   |   |     |     |     |
| ПМ.07     | <b>Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)</b>                              | 2 | 2 | 380 | 8 | 372 | 60  | 60 | 0  | 252 |    | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 380 |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер  |   | 8 | 128 | 8 | 120 | 60  | 60 |    |     | 8  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 128 |
| УП.07     | Учебная практика  | 8 |   | 108 |   | 108 |     |    |    | 108 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 108 |
| ПП.07     | Производственная  | 8 |   | 144 |   | 144 |     |    |    | 144 |    |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 144 |

|   |   |           |           |             |            |             |             |             |           |               |   |           |            |            |            |            |            |            |            |            |
|---|---|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-----------|---------------|---|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|   | практика  |           |           |             |            |             |             |             |           |               |   |           |            |            |            |            |            |            |            |            |
|   | Квалификационный экзамен                        |           | 8         |             |            |             |             |             |           | 10            | 6   |           |            |            |            |            |            |            |            |            |
| ПДП.00  | Преддипломная практика                          | 8         |           | 144         |            | 144         |             |             |           | 144           |   |           | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 144        |            |
| П.00  | Промежуточная аттестация (включая консультации) |           |           | 252         |            | 252         |             |             |           |               |   |           | 0          | 36         | 18         | 36         | 36         | 36         | 54         | 36         |
| ГИА.00  | Государственная итоговая аттестация             |           |           | 216         |            | 216         |             |             |           |               |   |           | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 216        |
| <b>Объем образовательной программы (всего):</b>   |   | <b>37</b> | <b>22</b> | <b>5940</b> | <b>134</b> | <b>5806</b> | <b>1750</b> | <b>2220</b> | <b>56</b> | <b>1368</b>   |   | <b>66</b> | <b>612</b> | <b>828</b> | <b>594</b> | <b>828</b> | <b>576</b> | <b>864</b> | <b>558</b> | <b>468</b> |
| <b>Кол-во учебных часов в неделю</b>  |   |           |           |             |            |             |             |             |           |               |   |           | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  |
| <b>Государственная итоговая аттестация:</b><br>дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен. |   |           |           |             |            |             |             |             |           | <b>Всего:</b> | Дисциплины и МДК, час.                                | 612       | 828        | 522        | 648        | 396        | 612        | 270        | 216        |            |
|   |   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Промежуточная аттестация (включая консультации), час. | 0         | 36         | 18         | 36         | 36         | 36         | 54         | 36         |            |
|   |   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Учебная практика, час.                                | 0         | 0          | 72         | 72         | 72         | 108        | 72         | 108        |            |
|   |   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Производственная практика, час.                       | 0         | 0          | 0          | 108        | 108        | 144        | 216        | 144        |            |
|   |   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Экзамены, ед.   | 0         | 3          | 2          | 4          | 3          | 3          | 4          | 2          |            |
|   |   |           |           |             |            |             |             |             |           |               | Зачеты, ед.   | 2         | 8          | 4          | 4          | 2          | 8          | 4          | 2          |            |

Учебные сборы проводятся в объеме 35 часов в 6 семестре.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки специалистов среднего звена**

| <b>№</b>                   | <b>Наименование</b>   |
|----------------------------|---|
| <b>кабинеты</b>            |   |
| 1                          | Социально-экономических дисциплин   |
| 2                          | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  |
| 3                          | Иностранного языка  |
| 4                          | Информационных технологий в профессиональной деятельности   |
| 5                          | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда   |
| 6                          | Экологических основ природопользования  |
| 7                          | Технологии кулинарного и кондитерского производства   |
| 8                          | Организации хранения и контроля запасов сырья   |
| 9                          | Организации обслуживания  |
| 10                         | Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства   |
| <b>лаборатории</b>         |   |
| 4                          | Учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| 5                          | Учебный пекарный цех по приготовлению хлебобулочных и мучных изделий  |
| 6                          | Учебный пекарный цех по приготовлению кондитерских изделий  |
| <b>спортивный комплекс</b> |   |
| 7                          | Спортивный зал  |
| 8                          | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий   |
| 9                          | Стрелковый тир или место для стрельбы   |
| <b>залы</b>                |   |
| 10                         | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет   |
| 11                         | Актный зал  |



**Приложение 8. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин**

**Приложение 8.1**

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.01 Русский язык**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по **09.02.07 Информационные системы и программирование**.

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

| Код и наименование формируемых компетенций                            | Планируемые результаты освоения дисциплины  |   |
|---|---|---|
|   | Общие   | Дисциплинарные (предметные)   |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>б) <b>совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p> | <p>- 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;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а) общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</li> </ul> |
|---|---|---|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> <li><b>В области ценности научного познания:</b></li> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> <li><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></li> <li><b>б) базовые исследовательские действия:</b></li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</li> <li>- 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);</li> <li>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</li> </ul> |
|---|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем в часах</b> |
|--|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                    | <b>78</b>            |
| <b>в т.ч.</b>  |                      |
| <b>1. Основное содержание</b>  | <b>66</b>            |
| в т. ч.:   |                      |
| теоретическое обучение   | 22                   |
| практические занятия   | 44                   |
| <b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>12</b>            |
| в т. ч.:   |                      |
| теоретическое обучение   | 6                    |
| практические занятия   | 6                    |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>  |                      |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|--|-------------|-------------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                       |
| <b>Основное содержание</b>  |  |             |                         |
| <b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>                |  | <b>12</b>   | <i>OK 05</i>            |
| Тема <b>1.1.</b> Основные функции языка в современном обществе  | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>    | <i>OK 05</i>            |
|   | Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиеологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии | <b>2</b>    |                         |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | <b>2</b>    |                         |
|   | Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе   | <b>2</b>    |                         |
| Тема <b>1.2</b><br>Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>    | <i>OK 05</i>            |
|   | Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики<br>Заемствования 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       | <b>2</b>    |                         |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | <b>2</b>    |                         |
|   | Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов  | <b>2</b>    |                         |

|  |  |           |                     |
|--|--|-----------|---------------------|
| Тема 1.3. Язык как система знаков                  | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>  | <i>OK 05</i>        |
|  | 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  | <b>2</b>  |                     |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | <b>2</b>  |                     |
|  | Практическая работа. Принципы русской орфографии   | <b>2</b>  |                     |
| <b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</b> |  | <b>40</b> | <i>OK 04; OK 05</i> |
| Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия                      | <b>Основное содержание</b>   | <b>6</b>  | <i>OK 04; OK 05</i> |
|  | 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 | <b>2</b>  |                     |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | <b>4</b>  |                     |
|  | Практическая работа. Орфография.   | <b>2</b>  |                     |
|  | Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся   | <b>2</b>  |                     |
| Тема 2.2. Морфемика и словообразование             | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>  | <i>OK 04; OK 05</i> |
|  | Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.   | <b>-</b>  |                     |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | <b>4</b>  |                     |
|  | Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.  | <b>2</b>  |                     |
|  | Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок   | <b>2</b>  |                     |

|   |   |          |                     |
|---|---|----------|---------------------|
| Тема 2.3. Имя существительное как часть речи. | <b>Основное содержание</b>  | <b>6</b> | <i>OK 04; OK 05</i> |
|   | Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных   | <b>2</b> |                     |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | <b>4</b> |                     |
|   | Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.  | <b>2</b> |                     |
|   | Практическое занятие. Правописание сложных имен существительных.  | <b>2</b> |                     |
| Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.  | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b> | <i>OK 04; OK 05</i> |
|   | 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. | <b>2</b> |                     |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | <b>2</b> |                     |
|   | Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных  | <b>2</b> |                     |
| Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.    | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b> | <i>OK 04; OK 05</i> |
|   | Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.   | <b>-</b> |                     |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | <b>4</b> |                     |
|   | Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр.   | <b>2</b> |                     |
|   | Практическое занятие. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.   | <b>2</b> |                     |
| Тема 2.6. Местоимение                         | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b> | <i>OK 04; OK 05</i> |



|   |   |   |              |
|---|---|---|--------------|
| как часть речи.   | Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений   | 2 |              |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 2 |              |
|   | Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ  | 2 |              |
| Тема 2.7. Глагол как часть речи.                            | <b>Основное содержание</b>  | 4 | OK 04; OK 05 |
|   | Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции   | - |              |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 4 |              |
|   | Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.   | 2 |              |
|   | Практическая работа. Основа настоящего времени глагола и инфинитива, их формообразующие функции   | 2 |              |
| Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола | <b>Основное содержание</b>  | 4 | OK 04; OK 05 |
|   | Действительные истрадательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий  | - |              |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 4 |              |
|   | Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.   | 2 |              |
|   | Практическое занятие. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.   | 2 |              |
| Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.     | <b>Основное содержание</b>  | 4 | OK 04; OK 05 |
|   | Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и | - |              |

|   |  |           |                                |
|---|--|-----------|--------------------------------|
|   | способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы   |           |                                |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | <b>4</b>  |                                |
|   | Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов.   | 2         |                                |
|   | Практическое занятие. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ  | 2         |                                |
| <b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>       |  | <b>14</b> | <i>OK 04; OK 05;<br/>OK 09</i> |
| Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.        | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>  | <i>OK 04; OK 05</i>            |
|   | 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  | -         |                                |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | <b>4</b>  |                                |
|   | Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении  | 2         |                                |
|   | Практическая работа. Распространенные и нераспространенные предложения   | 2         |                                |
| Тема 3.2<br>Второстепенные члены предложения. | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>  | <i>OK 04; OK 05</i>            |
|   | 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 | -         |                                |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | <b>4</b>  |                                |

|  |  |           |                            |
|--|--|-----------|----------------------------|
|  | Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.   | 2         |                            |
|  | Практическое занятие. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении  | 2         |                            |
| Тема 3.3. Сложное предложение  | <b>Основное содержание</b>   | <b>6</b>  | <i>OK 05; OK 09</i>        |
|  | 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         |                            |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | <b>4</b>  |                            |
|  | Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.  | 2         |                            |
|  | Практическое занятие. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат  | 2         |                            |
| <b>Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</b>         |  | <b>12</b> | <i>OK 04; OK 05; OK 09</i> |
| Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>  | <b>4</b>  | <i>OK 04; OK 05; OK 09</i> |
|  | Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет  | 2         |                            |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | <b>2</b>  |                            |
|  | Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари   | 2         |                            |
| Тема 4.2.  | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>  | <b>2</b>  | <i>OK 04; OK 05;</i>       |

|   |   |               |                                |
|---|---|---------------|--------------------------------|
| Коммуникативный<br>аспект культуры речи.  | 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 | -             | <i>OK 09</i>                   |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 2             |                                |
|   | Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)   | 2             |                                |
|   |   |               |                                |
| Тема <b>4.3.</b> Научный стиль.           | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>   | 2             | <i>OK 04; OK 05;<br/>OK 09</i> |
|   | Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)  | 2             |                                |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | -             |                                |
| Тема <b>4.4.</b> Деловой стиль            | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>   | 4             | <i>OK 04; OK 05;<br/>OK 09</i> |
|   | Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности   | 2             |                                |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 2             |                                |
|   | Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности.   | 2             |                                |
| <b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b> |   |               |                                |
|   |   | <b>Всего:</b> | <b>78</b>                      |

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Эффективность преподавания курса русского языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

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

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

##### **Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины**

###### **Основные источники:**

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с. -ISBN 978-5-09-101460-0

3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с. - ISBN 978-5-09-101461-7

4. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва:

Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271. - ISBN 978-5-09-101457-0

## **2. Дополнительные источники:**

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.

4. Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021. – 208 с. ISBN - 978-5-9765-0821-7

**4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>**

## **3. Интернет-ресурсы**

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

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

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

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

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

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

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

9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

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

## **4. Программное обеспечение**

1. Операционная система Microsoft Windows 10

2. Пакетпрограмм Microsoft Office Professional Plus

3. 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
  4. Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
  5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
  6. WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

### **Список используемых источников**

#### **Список нормативных документов:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
5. Федеральный проект «Современная школа».
6. Федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования (по специальностям).
7. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».
8. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам («Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История» (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия») с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения.

### **Список рекомендуемой литературы**

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/447234>
2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/447868>
3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/447867>
4. Антонова, Е.С. Русский язык [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0
5. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с. - ISBN 978-5-09-101460-0
6. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с. - ISBN 978-5-09-101461-7
7. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271. - ISBN 978-5-09-101457-0

#### **4.3.2 Дополнительная литература**

1. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>
2. Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021. – 208 с. ISBN - 978-5-9765-0821-7

#### **4.3.4. Периодические издания**

3. Журнал «Русская речь»
4. Журнал «Русский язык в школе»
- 4.3.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины



5. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
6. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
7. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
8. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
10. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
11. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
12. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
13. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
14. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
15. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>)

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

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

| <b>Общая компетенция</b>   | <b>Раздел/Тема</b>  | <b>Тип оценочных мероприятий</b>   |
|--|---|--|
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br>Р 3, Темы 3.1., 3.2<br>Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с                                | Устный опрос<br>Тестирование,<br>Лингвистические задачи<br>Деловые игры<br>Кейс - задания<br>Проекты<br>Практические работы<br>Выполнение экзаменационного теста   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3<br>Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br>Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3<br>Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/ | Практические работы<br>Контрольные работы<br>Диктанты<br>Разноуровневые задания<br>Сочинения/Изложения/Эссе<br>Групповые проекты<br>Индивидуальные проекты<br>Фронтальный опрос<br>Деловая (ролевая) игра<br>Кейс-задания<br>Деловая (ролевая) игра<br>Кейс-задания<br>Выполнение экзаменационного теста |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   | Р 3, Темы 3.3<br>Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/   | Сочинения/Изложения/Эссе<br>Аннотации<br>Тезисы<br>Конспекты<br>Рефераты<br>Сообщения<br>Практические работы<br>Выполнение экзаменационного теста  |

**Приложение 8.2**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.02 Литература**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по **09.02.07 Информационные системы и программирование.**

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

ОК 01. 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.

| Общие компетенции  | Планируемые результаты   |   |
|--|--|---|
|  | Общие  | Дисциплинарные  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр,</li> </ul> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <p>кино, музыка и другие);</p>  |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений 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</li> </ul> |

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| <p>деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul> | <p>начального общего и основного общего образования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</li> </ul> |
|---------------------|---|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способность 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;</li> <li>- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul> |   |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> </ul> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul> |  |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>контекста</p>   | <p>эмоциональное воздействие искусства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul> | <p>художественных произведений 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> |
| <p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li><li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li><li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li><li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li><li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li><li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li></ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li><li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке,</li></ul> |  |
|--|---|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> |   |
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li><li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li><li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li><li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li></ul> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p> |  |
|--|--|--|

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|---|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>108</b>                  |
| <b>в т. ч.</b>  |                             |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>92</b>                   |
| <b>в т.ч.:</b>  |                             |
| теоретическое обучение  | 46                          |
| практические занятия  | 46                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>14</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>   |                             |
| теоретическое обучение  |                             |
| практические занятия  | 14                          |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |



## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объем часов | Формируемые компетенции                         |
|--|--|-------------|---|
| 1  | 2  | 3           | 4   |
| <b>Основное содержание</b>   |  |             |   |
| <b>Введение</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |   |
|  | Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств  | 2           |   |
| <b>Раздел 1.<br/>Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</b> |  | <b>6</b>    |   |
| <b>Тема 1.1</b><br>А.С. Пушкин как национальный гений и символ   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах  | -           |   |
|  | <b>Практические занятия</b> Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)   | <b>2</b>    |   |
| <b>Тема 1.2</b><br>Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)                       | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |   |
|  | Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), | -           |   |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон»,   |           |   |
|  | <b>Практические занятия:</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций  | 2         |   |
| <b>*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>   |  |           |   |
| «Дело мастера боится»  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2         |   |
|  | «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.   | -         |   |
|  | <b>Практические занятия:</b> 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 |
| <b>Основное содержание</b>   |  |           |   |
| <b>Раздел 2</b><br><b>Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b> |  | <b>36</b> |   |
| <b>Тема 2.1</b><br>Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)        | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | 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, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. 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 | 2         |   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе</p> <p>Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"</p>   |   |  |
|  | <p><b>Практические занятия:</b> Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста</p>  | 2 |  |
| <p><b>Тема 2.2</b><br/>Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера</p>    | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | 4 | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
|  | <p>А.И. Гончаров 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</p> <p>Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"</p>   | 2 |  |
|  | <p><b>Практические занятия:</b> Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарь непонятных и устаревших слов. Составить «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.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»</p>  | 2 |  |
| <p><b>Тема 2.3</b><br/>Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | 4 | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
|  | <p>Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты</p> <p>Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"</p>   | 2 |  |
|  | <p><b>Практические занятия:</b> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение)</p> <p>Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку</p> | 2 |  |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
|  | зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)   |          |   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                |  |          |   |
| <b>«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»</b>  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.   | -        |   |
|  | <b>Практические занятия:</b> «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?» | <b>2</b> |   |
| <b>Основное содержание</b>   |  |          |   |
| <b>Тема 2.4</b><br>Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык  | 2        |   |
|  | 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 или в др. оговоренном  |          |   |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
|  | преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя   |          |   |
| <b>Тема 2.5</b><br>Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866) | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. 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. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). 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, и др. | 2        |   |
|  | <b>Практические занятия:</b> Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова   | 2        | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| <b>Тема 2.6</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК                                |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910) | «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей.<br>Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры | - | 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09                  |
|   | <b>Практические занятия:</b> Работа сизбранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»   | 2 |   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>   |   |   |   |
| «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность                               | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Рассказы и повести Н.С. Лескова<br>Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.  | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | <b>Практические занятия:</b> организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»   | 2 |   |
| <b>Основное содержание</b>  |   |   |   |
| Тема 2.7  | <b>Содержание учебного материала:</b>   | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК                                |

|  |  |   |                                |
|--|--|---|--------------------------------|
| Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова | Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре | 2 | 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | <b>Практические занятия:</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова   | 2 |                                |
| <b>Тема 2.8</b>  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК               |

|  |   |                            |  |
|--|---|----------------------------|--|
| <p>Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</p>  | <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветер ночной?» и др.</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.</p> | <p>2</p>                   | <p>03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>                  |
|  | <p><b>Практические занятия:</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала</p>   | <p>2</p>                   |  |
| <p><b>Тема 2.9</b><br/>Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)</p> | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей</p> <p><b>Практические занятия:</b> 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. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»</p>   | <p>2</p> <p>-</p> <p>2</p> | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
| <p><b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b></p>   |   |                            |  |



|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
| <b>Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме– официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное   | -         |   |
|   | <b>Практические занятия:</b> Отличия нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме  | <b>2</b>  |   |
| <b>Основное содержание</b>  |  |           |   |
| <b>Раздел 3.<br/>«Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи</b> |  | <b>14</b> |   |
| <b>Тема 3.1</b><br>Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта | -         |   |
|   | <b>Практические занятия:</b> Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики  | <b>2</b>  |   |
| <b>Тема 3.2</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК                                |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна  | <p><i>Александр Иванович Куприн (1870–1938)</i> Сведения из биографии.</p> <p>Повесть «<i>Олеся</i>». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества.</p> <p>Рассказ «<i>Гранатовый браслет</i>». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви.</p> <p>Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)</p>  | 2 | 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09                  |
| <p><b>Тема 3.3</b></p> <p>Герои М. Горького в поисках смысла жизни</p>                      | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Максим Горький (1868–1936)</i>. Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного).</p> <p>Рассказ-триптих «<i>Старуха Изергиль</i>». 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.</p> <p>Пьеса «<i>На дне</i>». «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»</p> | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | <p><b>Практические занятия:</b> Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.</p>   | 2 |   |
| <p><b>Тема 3.4</b></p> <p>Серебряный век: общая характеристика и основные представители</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>От реализма – к модернизму</i></p> <p><i>Серебряный век</i>: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.</p> <p><i>Символизм</i>. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»).</p> <p><i>Акмеизм</i>. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов,</p>  | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | <p>точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»).</p> <p><i>Футуризм</i>. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре</p> <p>Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искарот", "Большой шлем" и другие</p>  |          |   |
|   | Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация   |          |   |
| <b>Тема 3.5</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| А. Блок. Лирика.<br>Поэма «Двенадцать»    | <p><i>Александр Александрович Блок</i> (1880–1921). Сведения из биографии поэта.</p> <p>«Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.</p> <p>Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p> | 2        |   |
| <b>Тема 3.6</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Поэтическое новаторство<br>В. Маяковского | <p><i>Владимир Владимирович Маяковский</i> (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии).</p> <p>«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»</p> <p>Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики</p>  | 2        |   |

|  |  |    |  |
|--|--|----|--|
|  | <p>поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p> <p>Поэма-триптих <i>«Облако в штанах»</i>. Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки</p>  |    |  |
| <p><b>Тема 3.7</b></p> <p>Драматизм судьбы поэта</p> <p>С. А. Есенин</p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>  | 2  | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
|  | <p><i>Сергей Александрович Есенин (1895–1925)</i></p> <p><i>(«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роица золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».</i></p> <p>Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. 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</p> | -  |  |
|  | <p><b>Практические занятия</b> Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций</p>   | 2  |  |
| <p><b>Раздел 4</b></p> <p><b>«Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века</b></p> |  | 12 |  |
| <p><b>Тема 4.1</b></p> <p>Исповедальность лирики</p> <p>М. И. Цветаевой</p>  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>  | 2  | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
|  | <p><i>Марина Ивановна Цветаева (1892–1941)</i> Сведения из биографии.</p> <p><i>«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)</i></p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>  | 2  |  |
|  | <p><b>Практические занятия.</b> Основные темы лирики Цветаевой: Исповедальная поэзия</p> <p>Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема</p>   | -  |  |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | тоски по родине, неприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников (анализ стихов).  |          |   |
| <b>Тема 4.2</b><br>Андрей Платонов.<br>«Усомнившийся<br>Макар»                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | <i>Андрей Платонов</i> (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии.<br>Повесть « <i>Усомнившийся Макар</i> ». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)  | -        |   |
|   | <b>Практические занятия:</b> Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова   | <b>2</b> |   |
| <b>Тема 4.3</b><br>Вечные темы в поэзии<br>А. А. Ахматовой                        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | <i>Анна Андреевна Ахматова</i> (1889–1966) Сведения из биографии.<br>« <i>Песня последней встречи</i> », « <i>Сжала руки под темной вуалью...</i> », « <i>Смятение</i> », « <i>Под крышей промерзшей пустого жилья...</i> », « <i>Муза</i> », « <i>Муза ушла по дороге...</i> », « <i>Мне ни к чему одические рати...</i> », « <i>Не с теми я, кто бросил землю...</i> », « <i>Мне голос был. Он звал утешно...</i> », « <i>Родная земля</i> », « <i>Смуглый отрок бродил по аллеям...</i> »<br><i>Лирика.</i> Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.<br>Поэма « <i>Реквием</i> ». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке | 2        |   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема (анализ стихов).   | -        |   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> |   |          |   |
| <b>«Вроде просто найти</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК                                |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
| <b>и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</b>  | Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»   | -        | 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br><b>ПК<sup>2</sup>...</b> |
|  | <b>Практические занятия:</b> участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику  | <b>2</b> |  |
| <b>Основное содержание</b>   |  |          |  |
| <b>Тема 4.4</b><br><i>«Изгнанник, избранник»:</i><br><i>М. А. Булгаков</i> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09            |
|  | <i>Михаил Афанасьевич Булгаков</i> (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)<br>Роман <i>«Мастер и Маргарита»</i> . 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.<br><i>или</i><br>роман <i>«Белая гвардия»</i> . 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 | 2        |  |
|  | Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа  |          |  |
| <b>Тема 4.5</b><br><i>М. А. Шолохов.</i><br>Роман-эпопея «Тихий Дон»       | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09            |
|  | <i>Михаил Александрович Шолохов</i> (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе<br>Роман-эпопея <i>«Тихий Дон»</i> (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр 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   | -        |  |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | <b>Практические занятия</b> Работа с эпизодами из выбранных глав  | <b>2</b>  |   |
| <b>Раздел 5</b><br><b>«Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b>                       |   | <b>4</b>  |   |
| <b>Тема 5.1</b><br>«Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского                              | <b>Содержание учебного материала</b><br><i>Борис Леонидович Пастернак</i> (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе<br><i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..»</i> , <i>«Определение поэзии»</i> , <i>«Про эти стихи»</i> , <i>«Во всем мне хочется дойти до самой сути...»</i> , <i>«Гамлет»</i> , <i>«Зимняя ночь»</i> , <i>«Любить иных – тяжелый крест...»</i> , <i>«Никого не будет в доме...»</i> , <i>«Снег идет»</i> , <i>«Гефсиманский сад»</i> , <i>«Быть знаменитым некрасиво...»</i> , <i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..»</i> , <i>«Определение поэзии»</i> , <i>«Про эти стихи»</i> , <i>«Во всем мне хочется дойти до самой сути...»</i> , <i>«Гамлет»</i> , <i>«Зимняя ночь»</i> , <i>«Любить иных – тяжелый крест...»</i> , <i>«Никого не будет в доме...»</i> ,<br>Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.<br><i>Александр Трифонович Твардовский</i> (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)<br><i>«Дробиться рваный цоколь монумента...»</i> , <i>«Памяти матери»</i> , <i>«Я убит подо Ржевом...»</i> , <i>«Я знаю: никакой моей вины...»</i> , <i>«В тот день, когда окончилась война...»</i> , <i>«Вся суть в одном единственном завете...»</i> , <i>«Признание»</i> , <i>«О сущем»</i><br><i>«Стихи неслыханной искренности и откровенности»</i> . Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству | <b>4</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | <i>Борис Леонидович Пастернак</i> (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе<br><i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..»</i> , <i>«Определение поэзии»</i> , <i>«Про эти стихи»</i> , <i>«Во всем мне хочется дойти до самой сути...»</i> , <i>«Гамлет»</i> , <i>«Зимняя ночь»</i> , <i>«Любить иных – тяжелый крест...»</i> , <i>«Никого не будет в доме...»</i> ,<br>Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.<br><i>Александр Трифонович Твардовский</i> (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)<br><i>«Дробиться рваный цоколь монумента...»</i> , <i>«Памяти матери»</i> , <i>«Я убит подо Ржевом...»</i> , <i>«Я знаю: никакой моей вины...»</i> , <i>«В тот день, когда окончилась война...»</i> , <i>«Вся суть в одном единственном завете...»</i> , <i>«Признание»</i> , <i>«О сущем»</i><br><i>«Стихи неслыханной искренности и откровенности»</i> . Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству   | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Практические занятия:</b> Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов  | <b>2</b>  |   |
| <b>Раздел 6</b><br><b>«Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b> |   | <b>10</b> |   |
| <b>Тема 6.1</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК                                |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Тема Великой Отечественной войны в литературе             | <p>Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.<br/> «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)<br/> Проблема нравственного выбора на войне<br/> Василий Владимирович Быков (1924–2003)<br/> Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).<br/> Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны.<br/> Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью».<br/> Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок<br/> Фадеев Александр Александрович (1901-1956)<br/> «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p> | 2 | 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09                  |
|   | <p><b>Практические занятия:</b> Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»<br/> Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес</p>  | - |   |
| Тема 6.2<br>Тоталитарная тема в литературе второй XX века | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 |   |
|   | <p><i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя)<br/> <i>Александр Исаевич Солженицын</i> (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.<br/> Повесть «<i>Один день Ивана Денисовича</i>»<br/> Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести.<br/> Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни.<br/> «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова</p>   | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | <p><b>Практические занятия</b> Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести</p>   | 2 |   |
| Тема 6.3<br>Социальная и                                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 |   |
|   | <i>Валентин Григорьевич Распутин</i> (1937–2015)   | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК                                |



|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p>нравственная проблематика в литературе второй половины XX века</p>                                      | <p>Повесть <i>«Прощание с Матерой»</i>. Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.<br/><i>Василий Макарович Шукшин</i> (1929–1974)<br/>Рассказы <i>«Микроскоп»</i>, <i>«Срезал»</i>. Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p> |   | 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  |
|  | <p><b>Практические занятия:</b> 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). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений</p>  | 2 |   |
| <p><b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b></p>                   |  |   |   |
| <p>«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека</p>                                    | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу</p>  | 2 | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br/><b>ПК<sup>2</sup>...</b></p> |
|  | <p><b>Практические занятия:</b> 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»</p>   | 2 |   |
| <p><b>Основное содержание</b></p>  |  |   |   |
| <p>Раздел 7<br/>«Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</p> |  | 8 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09                                     |

|  |   |          |   |
|--|---|----------|---|
| <b>Тема 7.1</b><br>Лирика:<br>проблематика и<br>образы | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|  | <p>Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания.</p> <p><i>Иосиф Александрович Бродский</i> (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе</p> <p><i>«В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатогомартабря...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...»</i> (по выбору учителя)</p> <p>Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре</p> <p><i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман)(1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. <i>«Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память»</i> (по выбору учителя)</p> <p><i>«Все есть в стихах – и то и это...»</i>: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией</p> | 2        |   |
|  | <b>Практические занятия</b> Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций  | 2        |   |
| <b>Тема 7.2</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК                                |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
| <p>Драматургия: традиции и новаторство</p>   | <p><i>Александр Валентинович Вампилов (1937–1972)</i><br/> <i>«Провинциальные анекдоты»</i> (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»).</p> <p>Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.</p> <p>«Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная неумяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. (<i>«История с метранпажем»</i>)</p> <p><i>«Двадцать минут с ангелом»</i> – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы</p>   | <p>2</p> | <p>03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>                  |
|  | <p><b>Практические занятия:</b> Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы</p>   | <p>2</p> |  |
| <p><b>Раздел 8.</b><br/> <b>Литература второй половины XX - начала XXI века</b></p>          |  | <p>6</p> |  |
| <p><b>Тема 8.1.</b><br/>         Проза<br/>         второй половины XX - начала XXI века</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.</p> | <p>4</p> | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
|  | <p><b>Практические занятия.</b> Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа, анализ); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты, анализ).</p>  | <p>2</p> |  |
| <p><b>Тема 8.2.</b> Поэзия и</p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>  | <p>2</p> | <p>ОК 01, ОК 02, ОК</p>                                |

|   |  |          |   |
|---|--|----------|---|
| драматургия второй половины XX - начала XXI века  | Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.<br>Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.   | 2        | 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09                  |
| <b>Раздел 9.<br/>Литература народов России</b>  |  | <b>4</b> |   |
| <b>Тема 9.1</b><br>Поэзия и проза народов России  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.  | 2        |   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Поэзия Р. Гамзатова, М. Джалиля (анализ стихотворений)  | <b>2</b> |   |
| <b>Раздел 10<br/>Зарубежная литература второй половины XIX-XX века</b>                    |  | <b>6</b> |   |
| <b>Тема 10.1</b><br>Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | <i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы « <i>И грянул гром</i> », « <i>Вельд</i> »<br>Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – « <i>И грянул гром</i> »). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – « <i>Вельд</i> »). Сочетание сказки и фантастики<br><i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла « <i>Кошка под дождем</i> ». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди | 2        |   |
|   | <b>Практические занятия:</b> Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века<br>Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений  | <b>2</b> |   |

| <i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i> |  |               |   |
|---|--|---------------|---|
| <b>«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>      | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|   | Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия | -             |   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст).  | <b>2</b>      |   |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)</b>          |  | <b>2</b>      |   |
|   |  | <b>Всего:</b> | <b>108</b>                                      |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

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

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

### **Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины**

#### **1. Основные источники**

1. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 207 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-6020-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433733>

2. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 246 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01043-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433732>

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 310 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10666-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/431053>

4. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 411 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-00234-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/450436>

## **2. Дополнительные источники**

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL:<https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka>

2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с. (Высшее образование).

3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489

4. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453510>

5. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453653>

6. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.

7. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.

8. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51.

URL:[https://nbpublish.com/library\\_read\\_article.php?id=29120](https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120)

## **3 Электронные издания**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)

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

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

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

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

Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);

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

Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

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

Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

Арзамас [Электронный ресурс] URL: <https://arzamas.academy/>

Полка [Электронный ресурс] URL:<https://polka.academy/>

Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: <https://www.prilib.ru/>

### **Список рекомендуемой литературы**

Букатов В. М., Ершова А. П. Я иду на занятие // Хрестоматия игровых приемов обучения. – М., 2000

Вашунина И.В., Нистратов А.А., Тарасов Е.Ф. Креолизация текста как способ изменения его восприятия // Полилингвильность и транскультурные практики. 2019. Том 16. № 4. С. 473

Заир-Бек С. И., Загашев И. О., Муштавинская И. В. «Учим детей мыслить критически» // Речь, - Санкт-Петербург, - 2003 – С. - 131

Карякин Ю. Самообман Раскольников, М.,1976

Карякин. Ю.Ф. «Достоевский и Апокалипсис» / [Сост. И.Н. Зорина, науч. ред. К.А. Степанян]. М.: Фолио, 2009 URL: <https://fedordostoevsky.ru/research/creation/011/>

Кривуля. Н.Г. Экранизация произведений Н. Гоголя в отечественной анимации // Н.В. Гоголь и театр: Третьи Гоголевские чтения. М., 2004. С.319-322

Лотман М.Ю. В школе поэтического слова: Пушкин. Лермонтов. Гоголь. Книга для учителя. М.: «Просвещение», 1988 URL:

[https://imwerden.de/pdf/lotman\\_v\\_shkole\\_poeticheskogo\\_slova\\_pushkin\\_lermontov\\_gogol\\_1988\\_text.pdf](https://imwerden.de/pdf/lotman_v_shkole_poeticheskogo_slova_pushkin_lermontov_gogol_1988_text.pdf)

Оптимизация речевого воздействия / В.Ф. Петренко В.Ф., Ю.А. Сорокин Ю.А., Е.Ф. Тарасов Е.Ф., Н.В. Уфимцева. М., 1990. - 180с.

Романичева Е.С., Пранцова Г.В. От «тихой радости чтения» — к восторгу сочинительства: монография / Е.С. Романичева, Г.В. Пранцова. — М.: Библиомир, 2016. — 232 с.

Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом : учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. - 2 изд., испр. и доп. - М. : ФОРУМ, 2015. - 368 с.

Елена Романичева, Галина Пранцова

Пранцова Г.В., Романичева Е.С.

Функциональное чтение. Теория и практика. Учебное пособие

Театр, где играют дети. // Учебно-методическое пособие для руководителей детских театральных коллективов. Под редакцией Никитиной А. Б. Владос. М. 2001 г.



## Цифровые ресурсы и рекомендации по их использованию

*Интернет-ресурсы по отдельным писателям*

**Достоевский Ф.М.** Весь Достоевский. <https://philolog.petrso.ru/fmdost/>

Содержит Полное собрание сочинений Ф.М. Достоевского, посвященную ему лит.критику, мемуары.

**Тургенев И.С.:** <http://turgenev.org.ru>, Цель проекта – собрать воедино информацию о писателе, биографические сведения, информацию о его творчестве. В разделах кроме текстов размещено много фотографий и репродукций, в «Библиотеке» – произведения Тургенева и публикации о нем и его творчестве.

**Толстой Л.Н.** <http://www.tolstoy.ru>, ЭНИ «Лев Толстой». <http://www.feb-web.ru/feb/tolstoy/default.asp> Электронное научное издание размещено на сервере Фундаментальной электронной библиотеки «Русская литература и фольклор». В ЭНИ представлены наиболее авторитетные собрания сочинений Толстого, научные издания отдельных его произведений и писем, мемуарная литература, прижизненная критика, биографические и филологические исследования о писателе, справочные и библиографические пособия.

Мир Льва Толстого. <http://www.tula.net/tgpu/Tolstoy>. Материалы сайта сгруппированы в разделы: «Этапы великой жизни», «Памятные толстовские места в России», «Друзья и близкие Льва Толстого», «Человек-Художник-Мыслитель», «От Яснополянской школы к "Школе Л.Н.Толстого», «Толстой и русская литература», «Толстой и зарубежный мир», «Толстой, мудрецы и мыслители», «Толстой и о Толстом: литературное обозрение», «Картотека толстоведов России и мира», «Бюро информации и заявок», «Форум: Диалоги о Толстом». Проект подготовлен Тульским государственным педагогическим университетом им. Л.Н. Толстого.

Сайт составлен в жанре путеводителя. Авторы ставили перед собой задачу сориентировать, посетителей в информационном пространстве, связанном с именем Толстого. Здесь можно найти информацию об истории семьи, о жизни и творчестве писателя, о взглядах на вопросы политики, религии, семьи, творчества в разные периоды его жизни, о толстовских героях, о роли Толстого и значении его наследия в российской и мировой литературе. Здесь же представлен архив изображений в разные периоды жизни.

**Тютчев Ф.И.:**ЭНИ «Тютчев». <http://www.feb-web.ru/feb/tyutchev/default.asp>

Электронное научное издание размещено на сервере Фундаментальной электронной библиотеки «Русская литература и фольклор». В ЭНИ представлены наиболее авторитетные собрания сочинений поэта, издания отдельных его писем и документов, мемуарная литература, прижизненная критика, биографические и филологические исследования о Тютчеве, библиография.

Тютчев Ф. И. <http://fedor-tutchev.narod.ru> На сайте предлагаются: полная биография и подборка творчества поэта, библиография, ссылки.

**Максим Горький:**<http://gorkiy-lit.ru> Страница писателя на сайте, посвященном русским писателям, на ней собраны не только произведения, письма, статьи М. Горького, а также критические статьи, библиографии, воспоминания о Горьком, информация о музеях.

Блог библиотеки им.А.С.Пушкинаг.Челябинска:«ВО!круг книг» Максим Горький в шаржах и карикатурах: [http://vokrugknig.blogspot.com/2018/03/blog-post\\_56.html](http://vokrugknig.blogspot.com/2018/03/blog-post_56.html)

**Лев Соболев,** лекция о пьесе «На дне»: [https://www.youtube.com/watch?v=cVC6A8e3Wlg&ab\\_channel=%D0%A1%D0%B2%D1%8F](https://www.youtube.com/watch?v=cVC6A8e3Wlg&ab_channel=%D0%A1%D0%B2%D1%8F)

[%D1%82%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%A5%D1%83%D0%B4%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D0%B2](#)

**Солженицын А.И.:** официальный сайт <http://www.solzhenitsyn.ru/>

**Бродский И.:** Бродский-онлайн: <https://brodsky.online/>

**Лотман Ю.М.:** Собрание трудов и статей Ю.М. Лотмана. Режим доступа. <http://www.ruthenia.ru/lotman/papers/>

LOTMANIANA TARTUENSIA. Совместный проект Ruthenia, кафедры русской литературы и отделения семиотики Тартуского университета. (В частности в доступе статьи: о русских поэтах, анализы стихотворений: Ф. И. Тютчев. Два голоса, Н. А. Некрасов. Последние элегии, В.В. Маяковский. Схема смеха и др.).

Совлит. Советская литература: Тексты. Библиография. Исследования. Совместный проект Ruthenia, кафедры русской литературы и отделения семиотики Тартуского университета. Режим доступа: <http://www.ruthenia.ru/sovlit/> Сайт посвящен русской литературе XX века и представляет художественные и другие тексты этого времени, многие из которых давно не переиздавались, издания, а также исследования, справочные материалы и др. Здесь представлены полнотекстовые версии журналов и сборников 1920-30х годов. Собрание трудов и статей З.Г. Минц. Режим доступа: <http://www.ruthenia.ru/mints/> Совместный проект Ruthenia, кафедры русской литературы и отделения семиотики Тартуского университета.

**Журнальный зал (ЖЗ)** Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/>

ЖЗ является некоммерческим литературным интернет-проектом, представляющим деятельность русских толстых литературно-художественных и гуманитарных журналов, выходящих в России и за рубежом. Здесь представлены «толстые» литературно-художественные журналы и журналы научные, посвященные изучению художественной литературы.

Большой Русский Биографический Словарь. Режим доступа: <http://www.rulex.ru/be.htm>

**Периодические издания:** «Филологический класс» (региональный журнал учителей-словесников Урала). Ежегодник «Русская литература XX - XXI века: направления и течения». Издательская деятельность института филологических исследований и образовательных стратегий «Словесник»: Режим доступа: <http://slovesnikural.narod.ru/periodika.html>

Обзор Интернет-ресурсов по литературе для школы. Режим доступа: <http://net.edusite.ru/>, <http://net.edusite.ru/DswMedia/politerature.doc>.

АРЗАМАС: <https://arzamas.academy/courses>, Словарь романтика (к романтической прозе) <https://arzamas.academy/materials/2221>

ПОЛКА: <https://polka.academy/materials>

### **Ресурсы по функциональной грамотности**

- сайт ФИОКО (Федерального института оценки качества образования), где подробно рассказано о подходах к формированию читательской грамотности и приведены PISA-подобные задания, по которым оценивается читательская и другие грамотности в рамках национального мониторинга: <https://fioco.ru/Contents/Item/Display/2204638>
- Сайт Центра оценки качества образования ИСРО РАО (Института стратегий развития образования Российской академии образования), где выложены результаты международных исследований, в которых участвует Россия (в том числе и PISA) и дана их очень грамотная аналитика: <http://www.centeroko.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

| Общая/профессиональная компетенция  | Раздел/Тема  | Тип оценочных мероприятий  |
|---|--|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с <sup>1</sup><br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с<br>Р 5, Темы 5.1,<br>Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с<br>Р 7, Темы 7.1., 7.2.<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2<br>Р 9, Темы 9.1<br>Р 10, Темы 10.1, П/о-с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;<br>наблюдение за выполнением практической работы;<br>контрольная работа;<br>выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности   | Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с<br>Р 5, Темы 5.1,<br>Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с<br>Р 7, Темы 7.1., 7.2.<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2<br>Р 9, Темы 9.1<br>Р 10, Темы 10.1, П/о-с              |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с<br>Р 5, Темы 5.1,<br>Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с<br>Р 7, Темы 7.1., 7.2.<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2<br>Р 9, Темы 9.1<br>Р 10, Темы 10.1, П/о-с              |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3,   |  |

<sup>1</sup>Профессионально-ориентированное содержание

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>3.4,3.5,3.6,3.7<br/> Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,<br/> П/о-с<br/> Р 5, Темы 5.1,<br/> Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с<br/> Р 7, Темы 7.1., 7.2.<br/> Р 8, Темы 8.1, 8.2<br/> Р 9, Темы 9.1<br/> Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>  |  |
| <p>ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>  | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с<br/> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br/> Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7<br/> Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,<br/> П/о-с<br/> Р 5, Темы 5.1,<br/> Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с<br/> Р 7, Темы 7.1., 7.2.<br/> Р 8, Темы 8.1, 8.2<br/> Р 9, Темы 9.1<br/> Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p> |  |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с<br/> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br/> Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7<br/> Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,<br/> П/о-с<br/> Р 5, Темы 5.1,<br/> Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с<br/> Р 7, Темы 7.1., 7.2.<br/> Р 8, Темы 8.1, 8.2<br/> Р 9, Темы 9.1<br/> Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p> |  |
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>   | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с<br/> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9<br/> Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7<br/> Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,<br/> П/о-с<br/> Р 5, Темы 5.1,<br/> Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с<br/> Р 7, Темы 7.1., 7.2.<br/> Р 8, Темы 8.1, 8.2<br/> Р 9, Темы 9.1<br/> Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p> |  |

**Приложение 8.3**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.03 История**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по **09.02.07 Информационные системы и программирование**.

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

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



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> |   |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> | <p>при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности</p>                    |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-</li> </ul>   | <p>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с</p> |

|                |   |  |
|----------------|---|--|
| <p>команде</p> | <p>исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <p>использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России</li> </ul> |
|----------------|---|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> <li>- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории</li> </ul> |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и</li> </ul>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;<br/> В части гражданского воспитания:<br/> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;<br/> - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;<br/> - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;<br/> - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;<br/> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;<br/> - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;<br/> патриотического воспитания:<br/> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности</p> | <p>коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);<br/> - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;<br/> - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;<br/> - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;<br/> - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</p> |
|---|---|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</li> <li>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;</li> <li>- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</li> <li>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</li> </ul> |
|--|---|---|

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                  | <b>Базовый уровень</b> |
|--|------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>          | <b>136</b>             |
| <b>Основное содержание</b>                                 | <b>136</b>             |
| в т. ч.:   |                        |
| теоретическое обучение                                     | 90                     |
| практические занятия                                       | 46                     |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b> |                        |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль  | Объем часов                     | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|---|---|---------------------------------|--|
| 1   | 2   | 3                               | 4  |
| <b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</b> |   | <b>24</b>                       | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06                |
| <b>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>   | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> | <p><b>8</b></p> <p><b>6</b></p> | <p>ОК 02<br/>ОК 05<br/>ОК 06</p>                 |



|  |   |                          |  |
|--|---|--------------------------|--|
|  | <p>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.</p> <p>Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>  |                          |  |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2                        |  |
|  | Итоги Первой мировой войны. Работа с картой   | 2                        |  |
| <p><b>Тема 1.2.</b><br/><b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах.</p> | <p><b>6</b></p> <p>4</p> | <p>OK 02<br/>OK 04<br/>OK 05<br/>OK 06</p> |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>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.</p>   |   |   |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2 |   |
|  | Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками   | 2 |   |
| <p><b>Тема 1.3.</b><br/><b>Гражданская война и ее последствия.</b><br/><b>Культура Советской России в период Гражданской войны</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам,</p> | 6 | <p>4</p> <p>OK 02<br/>OK 04<br/>OK 05<br/>OK 06</p> |

|   |  |           |                                     |
|---|--|-----------|-------------------------------------|
|   | субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности  |           |                                     |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 2         |                                     |
|   | 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         |                                     |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                               |  |           |                                     |
|   | *«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.   | 2         | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06   |
| <b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</b>         |  | <b>30</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04<br>ОК 05, ОК 06 |
| <b>Тема 2.1.<br/>СССР в 20-е<br/>годы. Новая<br/>экономическая<br/>политика</b> | <b>Основное содержание</b>   | <b>6</b>  |                                     |
|   | <p>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.</p> <p>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства</p> | 4         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06    |

|  |   |          |                                  |
|--|---|----------|----------------------------------|
|  | и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуаторских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы   |          |                                  |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2        |                                  |
|  | Противоречия политики НЭПа.<br>Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти  | 2        |                                  |
| <b>Тема 2.2.<br/>Советский Союз<br/>в конце 1920-х–<br/>1930-е гг.</b> | <b>Основное содержание</b>  | <b>6</b> |                                  |
|  | 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.<br>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.<br>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.<br>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.<br>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. | 4        | OK 02<br>OK 04<br>OK 05<br>OK 06 |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2        |                                  |
|  | Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»  | 2        |                                  |
| <b>Тема 2.3.<br/>Культурное<br/>пространство<br/>советского</b>        | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b> | OK 02                            |
|  | Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.<br>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье,   | 2        | OK 04<br>OK 05<br>OK 06          |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p><b>общества в 1920–1930-е гг.</b></p>   | <p>браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>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.</p> <p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p> |   |  |
|  | <p><b>Практические занятия</b></p>  | 2 |  |
|  | <p>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»</p>  | 2 |  |
| <p><b>Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p>   | 6 | <p>ОК 02<br/>ОК 04<br/>ОК 05<br/>ОК 06</p> |

**гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х 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. Кемала Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 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

|   |   |           |                                      |
|---|---|-----------|--------------------------------------|
|   | <p>последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p> <p>"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</p>   |           |                                      |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2         |                                      |
|   | Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками   | 2         |                                      |
| <b>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>  | <b>Основное содержание</b>  | <b>6</b>  |                                      |
|   | <p>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.</p> <p>Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.</p> <p>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</p> | 4         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2         |                                      |
|   | Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой  | 2         |                                      |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>   |   |           |                                      |
|   | «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)<br>Наш край в 1920-1930-е гг.  | 2         | ОК 01, ОК 02, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06 |
| <b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы</b> |   | <b>26</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04<br>ОК 05, ОК 06  |
| <b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны.</b>   | <b>Основное содержание</b>  | <b>8</b>  | ОК 02                                |
|   | Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон.  | 4         | ОК 04<br>ОК 05                       |

|   |  |          |              |
|---|--|----------|--------------|
| <p><b>Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</b></p> | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>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.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>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.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p> |          | <p>ОК 06</p> |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p>   | <p>4</p> |              |
|   | <p>Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и</p>   | <p>2</p> |              |



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <p>историческими источниками.</p> <p>Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками</p>   | 2 |  |
| <p><b>Тема 3.2.</b><br/><b>Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.</p> <p>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.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>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.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"</p> | 6 | <p>OK 02<br/>OK 04<br/>OK 05<br/>OK 06</p> |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p>  | 4 |  |
|   | <p>Работа с исторической картой</p>   | 2 |  |
|   | <p>Работа с исторической картой</p>   | 2 |  |
| <p><b>Тема 3.3.</b><br/><b>Человек и культура в годы Великой Отечественной</b></p>      | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Человек и война: единство фронта и тыла.</p> <p>"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.</p>  | 4 | <p>OK 02<br/>OK 04<br/>OK 05<br/>OK 06</p> |
|   |   | 2 |  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <b>войны</b>  | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. 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</p>  |   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2 |  |
|   | Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.   | 2 |  |
| <b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</b> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Ревэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.</p> <p>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").</p> <p>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</p> | 6 | <p>ОК 02<br/>ОК 04<br/>ОК 05<br/>ОК 06</p> |

|  |  |                           |  |
|--|--|---------------------------|--|
|  | <p>Японии. Итоги Второй мировой войны.<br/>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.<br/>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>  |                           |  |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2                         |  |
|  | <p>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов</p>   | 2                         |  |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  |  |                           |  |
|  | <p>Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)<br/>Наш край в 1941-1945 гг.</p>  | 2                         | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06                                      |
|  | <b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>   | <b>32</b>                 | <i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>                               |
| <p><b>Тема 4.1.</b><br/><b>Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991</p> | <p><b>10</b></p> <p>6</p> | <p><i>ОК 02</i><br/><i>ОК 04</i><br/><i>ОК 05</i><br/><i>ОК 06</i></p> |

гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.

Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и 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 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.

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,

|   |   |   |                                  |
|---|---|---|----------------------------------|
|   | <p>достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p> |   |                                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 4 |                                  |
|   | <p>Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p>   | 2 |                                  |
|   | <p>Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>   | 2 |                                  |
| <p><b>Тема 4.2.</b><br/><b>СССР в 1945–1953 гг.</b></p> | <b>Основное содержание</b>  | 2 |                                  |
|   | <p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтации, 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).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля.</p>   | 2 | <p>ОК 02<br/>ОК 05<br/>ОК 06</p> |

|  |   |                          |  |
|--|---|--------------------------|--|
|  | <p>Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>   |                          |  |
| <p><b>Тема 4.3.</b><br/><b>СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>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.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p> | <p><b>6</b></p> <p>4</p> | <p>OK 02<br/>OK 04<br/>OK 05<br/>OK 06</p> |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>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.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>  |   |  |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p>  | 2 |  |
|   | <p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»</p>   | 2 |  |
| <p><b>Тема 4.4.</b><br/><b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</p> <p>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".</p> <p>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).</p> <p>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярны формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p> <p>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.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и</p> | 6 | <p>OK 02<br/>OK 04<br/>OK 05<br/>OK 06</p> |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <p>снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>   |   |  |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p>  | 2 |  |
|   | <p>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</p>   | 2 |  |
| <p><b>Тема 4.5.</b><br/><b>Политика «перестройки».</b><br/><b>Распад СССР (1985–1991 гг.)</b></p> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>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</p> | 6 | <p>ОК 02<br/>ОК 04<br/>ОК 05<br/>ОК 06</p> |



|   |   |           |                                   |
|---|---|-----------|-----------------------------------|
|   | <p>М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p> |           |                                   |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2         |                                   |
|   | Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»  | 2         |                                   |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                   |   |           |                                   |
|   | Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. ( <i>технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса</i> ). Наш край в 1945-1991 гг.  | 2         | ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06        |
|   | <b>Раздел 5.</b><br><i>Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</i>   | <b>26</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| <b>Тема 5.1.</b><br><i>Становление новой России (1992–1999 гг.)</i> | <b>Основное содержание</b>  | <b>6</b>  |                                   |
|   | <p>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.</p> <p>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.</p>   | 4         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> |   |  |
|  | <p><b>Практические занятия</b></p>  | 2 |  |
|  | <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий</p>   | 2 |  |

|  |   |           |                                  |
|--|---|-----------|----------------------------------|
| <b>Тема 5.2.</b><br><b>Современный мир. Глобальные проблемы человечества</b>       | <b>Основное содержание</b>  | <b>10</b> |                                  |
|  | 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.<br>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.<br>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).<br>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.<br>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.<br>"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.<br>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.<br>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.<br>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 | 6         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 4         |                                  |
|  | «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.  | 2         |                                  |
|  | Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»   | 2         |                                  |
| <b>Тема 5.3.</b><br><b>Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</b> | <b>Основное содержание</b>  | <b>8</b>  |                                  |
|  | Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.<br>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   | 4         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06 |

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 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 внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над

|   |   |                            |  |
|---|---|----------------------------|--|
|   | <p>вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>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.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная 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</p> |                            |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 4                          |  |
|   | Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.   | 2                          |  |
|   | Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками   | 2                          |  |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>   |   |                            |  |
| Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2022 гг. | 2   | ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 |  |

|   |            |                                      |
|---|------------|--------------------------------------|
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) |            | ОК 01, ОК 02, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06 |
| <b>Всего:</b>                                       | <b>136</b> |                                      |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

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

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

| Код и наименование формируемых компетенций   | Раздел/Тема   | Тип оценочных мероприятий   |
|--|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам   | Р 1, П-о/с <sup>2</sup><br>Р 2, П-о/с<br>Р 3, П-о/с<br>Р 4, П-о/с<br>Р 5, П-о/с   | Диагностическая работа<br>Контрольная работа<br>Самооценка и взаимооценка   |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с | Презентация мини-проектов<br>Устный и письменный опрос<br>Результаты выполнения учебных заданий<br>Разработка маршрута образовательного путешествия |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с           | Практические работы<br>Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с        |   |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с           |   |

<sup>2</sup> Профессионально-ориентированное содержание



**Приложение 8.4**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.04 Обществознание**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по **09.02.07 Информационные системы и программирование.**

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения учебного предмета «Обществознание» являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, патриотизма, правовой культуры и правосознания, уважения к социальным нормам и моральным ценностям, приверженности правовым принципам, закреплённым в Конституции Российской Федерации и законодательстве РФ;
- развитие духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, правового сознания, политической культуры, экономического образа мышления, функциональной грамотности, способности к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;
- освоение системы знаний, опирающейся на системное изучение основ базовых для предмета социальных наук, изучающих особенности и противоречия современного общества, его социокультурное многообразие, единство социальных сфер и институтов; человека как субъекта социальных отношений; многообразие видов деятельности людей и регулирование общественных отношений;
- развитие комплекса умений, направленных на синтезирование информации из разных источников (в том числе неадаптированных; цифровых и традиционных) для решения образовательных задач и взаимодействия с социальной средой, выполнения типичных социальных ролей, выбора стратегий поведения в конкретных ситуациях осуществления коммуникации, достижения личных финансовых целей, взаимодействия с государственными органами, финансовыми организациями;
- овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения с опорой на инструменты (способы) социального познания, ценностные ориентиры, элементы научной методологии;
- обогащение опыта применения полученных знаний и умений в различных областях общественной жизни и в сферах межличностных отношений; создание условий для освоения способов успешного взаимодействия с политическими, правовыми, финансово-экономическими и другими социальными институтами и решения значимых для личности задач, реализации личностного потенциала;
- расширение палитры способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни общества, профессионального выбора, поступления в образовательные организации, реализующие программы высшего образования, в том числе по направлениям социально-гуманитарной подготовки.

С учетом преемственности с уровнем основного общего образования обществознание раскрывает теоретические знания, факты социальной жизни; ценности и нормы, регулирующие общественные отношения; социальные роли человека, его права, свободы и обязанности как члена общества и гражданина Российской Федерации; особенности современного российского общества в единстве социальных сфер и институтов и роли России в динамично изменяющемся мире; различные аспекты межличностного и других видов социального взаимодействия, а также взаимодействия людей и социальных групп с

основными институтами государства и гражданского общества и регулирующие эти взаимодействия социальные нормы.

Освоение содержания обществоведческого образования осуществляется в соответствии со следующими ориентирами, отражающими специфику учебного предмета на уровне среднего общего образования:

- определение учебного содержания научной и практической значимостью включаемых в него положений и педагогическими целями учебного предмета с учетом познавательных возможностей учащихся старшего подросткового возраста;

- представление в содержании учебного предмета основных сфер жизни общества, типичных видов человеческой деятельности в информационном обществе, условий экономического развития на современном этапе, особенностей финансового поведения, перспектив и прогнозов общественного развития, путей решения актуальных социальных проблем;

- обеспечение развития ключевых навыков, формируемых деятельностным компонентом социально-гуманитарного образования (выявление проблем, принятие решений, работа с информацией), и компетентностей, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности и при выборе профессии;

- включение в содержание предмета полноценного материала о современном российском обществе, об основах конституционного строя Российской Федерации, закрепленных в Конституции Российской Федерации, о правах и свободах человека и гражданина, тенденциях развития России, ее роли в мире и противодействии вызовам глобализации;

- расширение возможностей самопрезентации обучающихся, мотивирующей креативное мышление и участие в социальных практиках.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, 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.

| Код и наименование формируемых компетенций   | Планируемые результаты освоения дисциплины   |   |
|--|--|---|
|  | Общие<br>(личностные и метапредметные)   | Дисциплинарные<br>(предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> | <p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</li> <li>- человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</li> <li>- владеть умениями формулировать на основе</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> | <p>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</p>  |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности,</li> </ul>  | <p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</li> <li>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных</li> </ul> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> | <p>источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</li> <li>- уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; 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</li> </ul> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и</li> </ul>   | <p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> </ul>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> | <p>принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</li> <li>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</li> <li>- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства.</li> </ul> |
|--|---|--|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>   |   |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>  |  |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</li> <li>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>  | <p>социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>   |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность</li> </ul> | <p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;</p> <p>основах социальной динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;</p> <p>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>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;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного</li> </ul> | <p>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;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p> | <p>умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный</p> |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.</p> |
|--|--|--|

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>                         |                      |
| <b>Общий объем</b>  | <b>108</b>           |
| в т.ч.  |                      |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>78</b>            |
| <i>в т.ч.</i>   |                      |
| <i>теоретическое обучение</i>   | 44                   |
| <i>практические занятия</i>   | 34                   |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>28</b>            |
| <i>в т.ч.</i>   |                      |
| <i>теоретическое обучение</i>   | 10                   |
| <i>практические занятия</i>   | 18                   |
| <b>Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.</b>                                 | <b>2</b>             |



## 1.2 Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)  | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|-------------|-------------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                       |
| <b>Раздел 1. Человек в обществе</b>   |   | <b>14</b>   |                         |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Общество и общественные отношения. Развитие общества</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    | OK 01<br>OK 05          |
|   | <b>Теоретическое обучение</b><br>Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.<br>Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе  |             |                         |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>2</b>    |                         |
|   | 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<br><b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность в сфере туризма. | 1<br><br>1  |                         |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>    | <b>Основное содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>    | OK 02<br>OK 04<br>OK 05 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b><br>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.   | <b>4</b>    |                         |

|   |   |           |                         |
|---|---|-----------|-------------------------|
|   | Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека   |           |                         |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>2</b>  |                         |
|   | Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения   | 1         |                         |
|   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Проблема профессионального самоопределения.<br>Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере туристического бизнеса.   | 1         |                         |
| <b>Тема 1.3.</b>  | <b>Основное содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  |                         |
| <b>Познавательная деятельность человека. Научное познание</b> | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>  |                         |
|   | Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.  | 2         | OK 02<br>OK 04<br>OK 05 |
|   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Место естественных, технических, точных и социально-гуманитарных наук в развитии туризма.  | 2         |                         |
| <b>Раздел 2. Духовная культура</b>                            |   | <b>12</b> |                         |
| <b>Тема 2.1.</b>  | <b>Основное содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  |                         |
| <b>Духовная культура личности и общества</b>                  | <b>Теоретическое обучение</b><br>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 | 1         | OK 03<br>OK 05<br>OK 06 |
|   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>   | 3         |                         |

|   |  |           |                              |
|---|--|-----------|------------------------------|
|   | Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности экскурсовода и работника сферы туризма.   |           |                              |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Наука и образование в современном мире</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>OK 02</b><br><b>OK 03</b> |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>2</b>  |                              |
|   | 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. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы | 1         |                              |
|   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  | 1         |                              |
|   | Проблемы и перспективы профессионального образования в сфере туризма. Роль и значение непрерывности образования.   |           |                              |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Религия</b>                                | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>OK 05</b><br><b>OK 06</b> |
|   | <b>Теоретическое обучение</b><br>Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.   |           |                              |
| <b>Тема 2.4.</b><br><b>Искусство</b>                              | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>OK 01</b><br><b>OK 05</b> |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  | 4         |                              |
|   | Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства  | 2         |                              |
|   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  | 2         |                              |
|   | Особенности профессиональной деятельности в туристической сфере: преимущества и недостатки.  |           |                              |
| <b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>                     |  | <b>26</b> |                              |
| <b>Тема 3.1.</b><br><b>Экономика- основа</b>                      | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>OK 02</b>                 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b>  | 2         | <b>OK 06</b>                 |

|  |   |          |                         |
|--|---|----------|-------------------------|
| <i>жизнедеятельности общества</i>  | 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  |          |                         |
|  | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>   | 2        |                         |
|  | Особенности разделения труда и специализации в туристической сфере.   |          |                         |
| <b>Тема 3.2.</b><br><i>Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</i>          | <b>Основное содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | OK 01<br>OK 03          |
|  | <b>Теоретическое обучение</b><br>Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации<br>Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия | 2        |                         |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | 4        |                         |
|  | Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.<br>Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты   |          |                         |
| <b>Тема 3.3.</b><br><i>Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</i> | <b>Основное содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | OK 01<br>OK 02<br>OK 03 |
|  | <b>Теоретическое обучение</b><br>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.<br>Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества  | 2        |                         |

|  |  |          |                        |
|--|--|----------|------------------------|
|  | <b><i>В том числе практических занятий</i></b>   | <b>2</b> |                        |
|  | <b><i>Профессионально ориентированное содержание</i></b>   | 2        |                        |
|  | Спрос на труд и его факторы в сфере туризма. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки в области туристических услуг.   |          |                        |
| <b><i>Тема 3.4.<br/>Предприятие в<br/>экономике</i></b>  | <b><i>Основное содержание учебного материала</i></b>   | <b>4</b> | <i>OK 01<br/>OK 03</i> |
|  | <b><i>В том числе практических занятий</i></b>   | 4        |                        |
|  | 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   | 3        |                        |
|  | <b><i>Профессионально ориентированное содержание</i></b><br>Предпринимательская деятельность в сфере туризма. Основы туристического менеджмента и маркетинга.  | 1        |                        |
| <b><i>Тема 3.5.<br/>Экономика и<br/>государство</i></b>  | <b><i>Основное содержание учебного материала</i></b>   | <b>4</b> | <i>OK 01<br/>OK 02</i> |
|  | <b><i>Теоретическое обучение</i></b><br>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 |          |                        |
| <b><i>Тема 3.6.<br/>Основные тенденции<br/>развития экономики<br/>России и<br/>международная<br/>экономика</i></b> | <b><i>Основное содержание учебного материала</i></b>   | <b>4</b> | <i>OK 03<br/>OK 05</i> |
|  | <b><i>Теоретическое обучение</i></b><br>Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли  | 2        |                        |
|  | <b><i>Профессионально ориентированное содержание</i></b>   | 2        |                        |
|  | Региональная экономика и её влияние на развитие туризма. Основные направления  |          |                        |

|  |  |           |                              |
|--|--|-----------|------------------------------|
|  | развития экономики Тульской области: проблемы и перспективы.   |           |                              |
| <b>Раздел 4. Социальная сфера</b>  |  | <b>12</b> |                              |
| <b>Тема 4.1.</b><br><b>Социальная структура общества. Положение личности в обществе</b>          | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <i>OK 01</i><br><i>OK 05</i> |
|  | <b>Теоретическое обучение</b><br>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 | 3         |                              |
|  | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  | 1         |                              |
|  | Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.  |           |                              |
| <b>Тема 4.2.</b><br><b>Семья в современном мире</b>  | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <i>OK 05</i><br><i>OK 06</i> |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>2</b>  |                              |
|  | 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  |           |                              |
| <b>Тема 4.3.</b><br><b>Этнические общности и нации</b>   | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <i>OK 05</i><br><i>OK 06</i> |
|  | <b>Теоретическое обучение</b><br>Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации  |           |                              |
| <b>Тема 4.4.</b><br><b>Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <i>OK 04</i><br><i>OK 05</i> |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>4</b>  |                              |
|  | Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения  | 2         |                              |

|   |  |           |                        |
|---|--|-----------|------------------------|
| <i>его разрешения</i>   | социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.   |           |                        |
|   | <b><i>Профессионально ориентированное содержание</i></b>   | 2         |                        |
|   | Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации   |           |                        |
| <b><i>Раздел 5. Политическая сфера</i></b>                              |  | <b>12</b> |                        |
| <b><i>Тема 5.1.<br/>Политика и власть.<br/>Политическая система</i></b> | <b><i>Основное содержание учебного материала</i></b>   | <b>6</b>  | <i>OK 05<br/>OK 06</i> |
|   | <b><i>Теоретическое обучение</i></b><br>Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.<br>Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.<br>Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства. | 4         |                        |
|   | <b><i>В том числе практических занятий</i></b>   | <b>2</b>  |                        |
|   | 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  |           |                        |
| <b><i>Тема 5.2.</i></b>   | <b><i>Основное содержание учебного материала</i></b>   | <b>6</b>  | <i>OK 03</i>           |

|  |  |           |                         |
|--|--|-----------|-------------------------|
| <b>Политическая культура общества и личности.<br/>Политический процесс и его участники</b> | <b>Теоретическое обучение</b><br>Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.<br>Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.<br>Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.<br>Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации<br>Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства |           | OK 04                   |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>4</b>  |                         |
|  | Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации   | 2         |                         |
|  | <b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника  | 2         |                         |
| <b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>      |  | <b>30</b> |                         |
| <b>Тема 6.1.<br/>Право в системе социальных норм</b>                                       | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | OK 01<br>OK 03<br>OK 05 |
|  | <b>Теоретическое обучение</b><br>Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.<br>Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации   | 3         |                         |
|  | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  | 1         |                         |
|  | Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.  |           |                         |
| <b>Тема 6.2.</b>   | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | OK 02                   |



|   |  |           |  |
|---|--|-----------|--|
| <b>Основы конституционного права Российской Федерации</b>   | <b>В том числе практических занятий</b>  | 2         | <i>OK 05</i><br><i>OK 06</i>                 |
|   | 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 |           |  |
|   | <b>В том числе профессионально ориентированное содержание</b>  | 1         |  |
|   | Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени   |           |  |
| <b>Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>                     | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | <i>OK 02</i><br><i>OK 05</i><br><i>OK 06</i> |
|   | <b>Теоретические обучение</b>  | 4         |  |
|   | 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   |           |  |
|   | 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   |           |  |
|   | Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг   |           |  |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  |           |  |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>   | 6  |           |  |
| Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере туризма. |  |           |  |
| <b>Тема 6.4.</b>  | <b>Основное содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | <i>OK 02</i>                                 |

|   |   |            |                         |
|---|---|------------|-------------------------|
| <b>Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b> | <b>Теоретическое обучение</b><br>Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность<br>Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду<br>Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних | 4          | OK 05<br>OK 06          |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | 4          |                         |
|   | Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения   |            |                         |
| <b>Тема 6.5. Основы процессуального права</b>   | <b>Основное содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>   | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b><br>Конституционное судопроизводство<br>Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса  | 2          |                         |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | 4          |                         |
|   | Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство  |            |                         |
| <b>Промежуточная аттестация: зачет с оценкой</b>  |   | <b>2</b>   |                         |
| <b>Всего</b>  |   | <b>108</b> |                         |

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

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

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендованные печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

**Дополнительные источники:**

1. Обществознание. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 319 с.

2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 334 с.

3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.

4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный .
7. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
8. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный .
9. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;
- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);
- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны

разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

| Общие компетенции                   | Раздел/Тема   | Тип оценочных мероприятия  |
|-------------------------------------|---|--|
| <b>Раздел 1. Человек в обществе</b> |   |  |
| ОК 01<br>ОК 05                      | Тема 1.1.<br>Общество и общественные отношения. Развитие общества   | <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05             | Тема 1.2.<br>Биосоциальная природа человека и его деятельность      | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05             | Тема 1.3.<br>Познавательная деятельность человека. Научное познание | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                  |
| <b>Раздел 2. Духовная культура</b>  |   |  |
| ОК 03<br>ОК 05<br>ОК 06             | Тема 2.1.<br>Духовная культура личности и общества                  | <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>   |
| ОК 02<br>ОК 03                                | Тема 2.2.<br>Наука и образование в современном мире                           | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 05<br>ОК 06                                | Тема 2.3.<br>Религия  | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>   |
| ОК 01<br>ОК 05                                | Тема 2.4.<br>Искусство  | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>   |
| <b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b> |   |   |
| ОК 02<br>ОК 06                                | Тема 3.1.<br>Экономика - основа жизнедеятельности общества                    | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>  |
| ОК 01<br>ОК 03                                | Тема 3.2.<br>Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты             | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>   |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03                       | Тема 3.3.<br>Рынок труда и безработица.<br>Рациональное поведение потребителя | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам,</li> </ul>   |

|                                   |   |  |
|-----------------------------------|---|--|
|                                   |   | <p>инфографике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проектные задания</li> </ul> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>  |
| ОК 01<br>ОК 03                    | Тема 3.4.<br>Предприятие в экономике  | <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания - задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p> |
| ОК 01<br>ОК 02                    | Тема 3.5.<br>Экономика и государство  | <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>                                  |
| ОК 03<br>ОК 05                    | Тема 3.6.<br>Основные тенденции развития экономики России и международная экономика | <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> </ul> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>   |
| <b>Раздел 4. Социальная сфера</b> |   |  |
| ОК 01<br>ОК 05                    | Тема 4.1.<br>Социальная структура общества. Положение личности в обществе           | <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>                               |
| ОК 05<br>ОК 06                    | Тема 4.2.<br>Семья в современном мире   | <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>                               |



|   |  |  |
|---|--|--|
| ОК 05<br>ОК 06  | Тема 4.3.<br>Этнические общности и нации   | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>     |
| ОК 04<br>ОК 05  | Тема 4.4.<br>Социальные нормы и социальный контроль.<br>Социальный конфликт и способы его разрешения | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                      |
| <b>Раздел 5. Политическая сфера</b>   |  |  |
| ОК 05<br>ОК 06  | Тема 5.1.<br>Политика и власть.<br>Политическая система  | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>     |
| ОК 03<br>ОК 04  | Тема 5.2.<br>Политическая культура общества и личности.<br>Политический процесс и его участники      | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| <b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b> |  |  |
| ОК 01<br>ОК 03<br>ОК 05   | Тема 6.1.<br>Право в системе социальных норм   | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>     |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06   | Тема 6.2.<br>Основы конституционного права Российской Федерации                                      | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>  |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06                         | Тема 6.3.<br>Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений                          | <i>Устный опрос<br/>Познавательные задания</i><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование<br/>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06                         | Тема 6.4.<br>Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений.<br>Экологическое законодательство | <i>Устный опрос<br/>Познавательные задания</i><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование<br/>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06                         | Тема 6.5.<br>Отрасли процессуального права   | <i>Устный опрос<br/>Познавательные задания</i><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование<br/>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06. |  | <i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>   |

**Приложение 8.5**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.05 География**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по **09.02.07 Информационные системы и программирование.**

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

| Код и наименование формируемых компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)                                   | Планируемые результаты   |   |
|--|--|---|
|  | Общие (личностные и метапредметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)   | Дисциплинарные (предметные) результаты (в соответствии с ФГОС СОО)  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Владение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;</li> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</li> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов;</li> </ul> |
|--|---|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</li> <li>- владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов;</li> <li>- сформировать навыки картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию в виде карт, картограмм,</li> </ul> |
|--|---|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>   | <p>картодиаграмм;</p>   |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:<br/>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul> |  |
| <p>ОК 04.<br/>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности,</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> </ul> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul> |   |
| <p>ОК 05.<br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>искусства, стремление проявлять качества творческой личности;<br/> Овладение универсальными коммуникативными действиями:<br/> а) общение:<br/> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;<br/> - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;<br/> - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>  | <p>объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;<br/> - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</p> |
| <p>ОК 06.<br/> 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</p> | <p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;<br/> - 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;<br/> В части гражданского воспитания:<br/> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> | <p>- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;<br/> - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с</p>  |

|                                     |  |   |
|-------------------------------------|--|---|
| <p>антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия</p> | <p>геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</li> </ul> |
|-------------------------------------|--|---|

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>(регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>  |   |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</li> <li>- применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;</li> </ul> |
| <p>ОК 09.<br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;<br/>В области ценности научного познания:<br/>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,</p> | <p>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках,</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul> | <p>необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</li> </ul> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека</p> |
|--|--|--|

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем 98 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем часов всего (с учетом промежуточной аттестации/консультаций)</b> | <b>54</b>            |
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                         | <b>54</b>            |
| <b>Основное содержание</b>  |                      |
| в том числе:  |                      |
| теоретическое обучение  | 22                   |
| практические занятия  | 32                   |
| контрольные работы  |                      |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                         |                      |
| в том числе:  |                      |
| теоретическое обучение  | 8                    |
| практические занятия  | 10                   |
| <i>Промежуточная аттестация в форме: зачета</i>                           |                      |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины 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  |
| <b>Основное содержание</b>   |  |             |  |
| <b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>   |  | <b>44</b>   |  |
| Тема 1.1. Современная политическая карта мира  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>    |  |
|  | <b>Введение.</b> Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)<br><b>Традиционные и новые методы географических исследований.</b> Методы современной географии. Сравнительно-географический метод. Картографический метод. Палеогеографический (исторический) метод. Метод географического моделирования. Аэрокосмические методы. Метод географического прогнозирования. Геоинформационный метод. Методы полевых исследований и наблюдений, описательный метод, метод географического районирования | 2           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 04.<br>ОК 09.                     |
|  | <b>Политическое устройство мира. Типология стран.</b> Политическая география и геополитика. Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых, развивающихся стран и стран с переходной экономикой. Территориальная дифференциация политических явлений и процессов. Основные политические и военные союзы в современном мире. Организация Объединённых Наций, её структура и роль в современном мире. Специфика России как евразийской страны                | 2           |  |
| <b>Практические занятия</b><br>№ 1: Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира» | 2  |             |  |
| Тема 1.2. География мировых природных ресурсов   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b>   |  |
|  | <b>Природные ресурсы в развитии человечества.</b> Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в XX—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана   | 4           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03.<br>ОК 05.<br>ОК 06.<br>ОК 07. |

| Наименование разделов и тем       | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объём часов | Формируемые компетенции |
|-----------------------------------|--|-------------|-------------------------|
|                                   | <p><b>Мировые природные ресурсы.</b> Виды природных ресурсов. Роль природных ресурсов в жизни общества. Виды природных ресурсов, ресурсообеспеченность. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий. Исчерпаемые невозобновимые ресурсы. Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные. Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические. Климатические ресурсы. Агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура. Обеспеченность человечества пресной водой, понятие о «водном голоде» на планете. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. Лесные ресурсы, их размещение по природным зонам и странам; масштабы обезлесения. Роль природных ресурсов Мирового океана в жизни человечества; марикультура. Территориальные сочетания природных ресурсов. Туристско-рекреационные ресурсы. Естественный, антропогенный, культурный ландшафты. Связь природных и экономических ресурсов. Человек как связующее звено между природными и экономическими ресурсами.</p> <p><b>Понятие о ресурсообеспеченности</b> Ресурсообеспеченность стран мира. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др.</p> |             |                         |
|                                   | <p><b>Проблемы взаимодействия общества и природы.</b> Познание глубокой связи между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие человеческого общества и природной среды на современном этапе. Понятия «природа», «географическая среда», «окружающая среда». Географический фатализм, географический нигилизм. Качественно новый этап отношений: природа – общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов.</p> <p>Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития</p> <p>Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий. Ресурсообеспеченность и экономика региона</p>   | 2           |                         |
|                                   | <p><b>Практические занятия</b></p>   | 4           |                         |
|                                   | <p>№ 2: Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору).<br/> № 3: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией</p>   | 2<br>2      |                         |
| <p><b>Тема 1.3. География</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>  | 8           |                         |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объём часов | Формируемые компетенции                                  |
|-----------------------------|--|-------------|--|
| населения мира              | <p><b>Численность населения мира. Качество жизни населения.</b> Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p><b>Трудовые ресурсы и занятость населения. Размещение населения.</b> Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Особенности демографической ситуации регионов РФ</p> | 2           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03.<br>ОК 05.<br>ОК 06.<br>ОК 07. |
|                             | <p><b>География культуры.</b> Сущность культуры и многообразие её определений. Характеристики культуры как региональные (географические) индикаторы. Ландшафт и культура. Климат и образ жизни. Этническая мозаика и география культуры. Богатство и разнообразие мировой культуры. Всемирное культурное и природное наследие, место России в нём.</p> <p><b>География религий.</b> Взаимосвязь культур и религий. Территориальное распространение христианства, ислама, буддизма, крупных национальных религий.</p> <p><b>Современные цивилизации.</b> Географические рубежи современных цивилизаций. Цивилизации Запада и цивилизации Востока.</p> <p><b>Культурные районы мира.</b> Глобализация и судьбы локальных культур. Глокализация. Вклад России в мировую культуру. Этнографические, религиозные и социокультурные особенности населения регионов РФ</p>  | 2           |  |
|                             | <p><b>Практические занятия</b></p>   | 4           |  |
|                             | <p><b>№ 4:</b> Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)</p> <p><b>№ 5:</b> Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран и регионов мира</p>   | 2           |  |
| Тема 1.4. Мировое хозяйство | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства.</b> Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства». Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности;</p>  | 18          | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03.<br>ОК 05.<br>ОК 06.<br>ОК 07. |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объём часов | Формируемые компетенции |
|-----------------------------|--|-------------|-------------------------|
|                             | <p>высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешнеориентированного развития Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.</p>   |             |                         |
|                             | <p><b>География основных отраслей мирового хозяйства.</b><br/> <b>Первичный сектор.</b> Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран<br/> <b>Добывающие отрасли.</b> Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. <b>Электроэнергетика мира.</b> Географические особенности развития мировой электроэнергетики<br/> <b>Сельское хозяйство.</b> Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. <b>Лесное хозяйство и лесозаготовка</b><br/> <b>Вторичный сектор.</b> Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран<br/> <b>Топливо-энергетический комплекс мира.</b> Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. <b>Чёрная и цветная металлургия.</b> Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии<br/> <b>Машиностроение.</b> Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения<br/> <b>Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность.</b> Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности<br/> <b>Третичный сектор.</b> Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран<br/> <b>Транспортный комплекс.</b> Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды<br/> <b>Современные особенности международной торговли товарами.</b> Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира<br/> <b>Сфера услуг.</b> Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм<br/> <b>Четвертичный сектор.</b> Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> | 4           |                         |
|                             | <p><b>Глобализация и локализация в мировой экономике.</b> Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в</p>   | 2           |                         |

| Наименование разделов и тем                       | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объём часов   | Формируемые компетенции             |
|---|--|---|-------------------------------------|
|   | <p>современном мире. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира)</p> <p><b>Практические занятия</b><br/> <b>№ 6:</b> Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.<br/> <b>№ 7:</b> Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.<br/> <b>№ 8:</b> Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха.<br/> <b>№ 9:</b> Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли (Туризм и сфера услуг).<br/> <b>№ 10:</b> Размещение профильной отрасли (Туризм и сфера услуг) мирового хозяйства на карте мира.</p> | <p></p> <p><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> |                                     |
| <b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b> |  | <b>34</b>   |                                     |
| Тема 2.1. Зарубежная Европа                       | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Место и роль Зарубежной Европы в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения.</p> <p><b>Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии.</b></p> <p><b>Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм.</b> Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе</p> <p><b>Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p> <p><b>Практические занятия</b><br/> <b>№ 11:</b> Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.</p>  | <p><b>4</b></p> <p>2</p> <p><b>2</b></p> <p>2</p>                     | <p>ОК 01.<br/>ОК 02.<br/>ОК 03.</p> |
| Тема 2.2. Зарубежная Азия                         | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Место и роль Зарубежной Азии в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства*<b>Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии</b></p>  | <p><b>6</b></p> <p>2</p>  | <p>ОК 01.<br/>ОК 02.<br/>ОК 03.</p> |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)  | Объём часов | Формируемые компетенции    |
|-----------------------------|---|-------------|----------------------------|
|                             | <p><b>Япония как ведущая страна Зарубежной Азии.</b> Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура</p>  | 2           |                            |
|                             | <p><b>Китай как ведущая страна Зарубежной Азии.</b> Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура</p>   |             |                            |
|                             | <p><b>Индия как ведущая страна Зарубежной Азии.</b> Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура</p>   |             |                            |
|                             | <p><b>Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.</b> Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура</p>   |             |                            |
|                             | <b>Практические занятия</b>   | 2           |                            |
|                             | № 12: Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии   | 2           |                            |
| Тема 2.3. Африка            | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4           |                            |
|                             | <b>Теоретическое обучение</b>   |             |                            |
|                             | <p><b>Место и роль Африки в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения Африки</p>  | 2           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03. |
|                             | <p><b>Хозяйство стран Африки.</b> Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка. Причины экономических и политических проблем африканских стран. Кейс-стади: Зимбабве и земельная реформа, Тунис, Египет, Ливия и последствия «арабской весны», Южный Судан, Сенегал, Сомали и др. <b>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке</b></p> |             |                            |
|                             | <b>Практические занятия</b>   | 2           |                            |
|                             | № 13: Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.  | 2           |                            |
| Тема 2.4. Северная Америка  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           |                            |
|                             | <b>Теоретическое обучение</b>   |             |                            |
|                             | <p><b>Место и роль Северной Америки в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. <b>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке</b></p>  | 2           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>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    |
|-------------------------------------|---|-------------|----------------------------|
|                                     | <b>США. Природные ресурсы и хозяйство США.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США<br><b>Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады  |             | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03. |
| Темам 2.5. Латинская Америка        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    |                            |
|                                     | <b>Теоретическое обучение</b><br><b>Место и роль Латинской Америки в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки<br><b>Хозяйство стран Латинской Америки.</b> Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. <b>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке</b>  | 2           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03. |
|                                     | <b>Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура   |             |                            |
|                                     | <b>Практические занятия</b>   | <b>2</b>    |                            |
|                                     | <b>№ 14:</b> Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки  | 2           |                            |
|                                     |   |             |                            |
| Тема 2.6. Австралия и Океания.      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    |                            |
|                                     | <b>Теоретическое обучение</b><br><b>Место и роль Австралии и Океании в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. <b>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании</b>   | 2           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03. |
|                                     | <b>Практические занятия</b>   | <b>2</b>    |                            |
|                                     | <b>№ 15:</b> Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза, объяснение полученного результата   | 2           |                            |
|                                     |   |             |                            |
| Тема 2.7. Россия в современном мире | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>    |                            |
|                                     | <b>Теоретическое обучение</b><br><b>Россия в окружающем мире.</b> Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания.<br><b>Россия на политической карте мира.</b> Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. <b>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в</b> | 4           | ОК 01.<br>ОК 02.<br>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  |
|--|--|-------------|--|
|  | <b>России</b>  |             |  |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>    |  |
|  | № 16: Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.<br>№ 17: Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России   | 2           |  |
|  |  | 2           |  |
| <b>Контрольная работа №2</b>   |  | <b>2</b>    |  |
| Раздел 3. Глобальные проблемы человечества   |  | <b>4</b>    |  |
| Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты. | <b>Содержание учебного материала</b><br><b>Теоретическое обучение</b><br><b>Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Глобальные процессы и</b> человечество. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли. Возможные пути решения («смягчения») глобальных проблем. Место и роль России в появлении, обострении и возможном решении (смягчении) отдельных глобальных проблем (на примере регионов РФ). Необходимость переоценки человечеством некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Роль географии в исследовании глобальных проблем человечества. | <b>4</b>    | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03.<br>ОК 04.<br>ОК 05.<br>ОК 06.<br>ОК 07. |
| <b>Контрольная работа № 3</b>  |  |             |  |
| <b>*Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)</b>               |  |             |  |
| <b>Раздел 4. Географический практикум</b>  |  | <b>24</b>   |  |
|  | <b>Теоретическое обучение</b><br><b>Методы исследований в экономической и социальной географии:</b><br>Страноведческая характеристика.<br>Методика оценки в социально-экономической географии:<br>Методы оценки ЭГП района как фактора социально-экономического развития территории (отношение к ближним дальним соседям, транспортным путям, источникам сырья и энергии, потребителям продукции); методы оценки природно-ресурсного потенциала района, социологические методы исследований, историко-географические методы в социально-экономической географии, методы паспортизации объектов инфраструктуры, методы составления баз данных экономических объектов,   | <b>4</b>    | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03.<br>ОК 04.<br>ОК 05.<br>ОК 06.<br>ОК 07. |

| Наименование разделов и тем     | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объём часов  | Формируемые компетенции   |
|---------------------------------|--|--|---|
|                                 | <p>методы изучения географии населения и расселения (размещение населения территории района, факторы, влияющие на изменение численности населения, состав населения, геодемографическая обстановка, занятость и безработица населения); методы изучения туристических ресурсов территории. Методы проектирования в отрасли «Туризм и сфера услуг». Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли «Туризм и сфера услуг».</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>№ 1:</b> Работа с источниками информации по выбранной территории</p> <p><b>№ 2:</b> Страноведческая характеристика</p> <p><b>№ 3:</b> Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории.</p> <p><b>№ 4:</b> Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории</p> <p><b>№ 5:</b> Методика экономико-географического районирования территории</p> <p><b>№ 6:</b> Характеристика транспортной системы территории</p> <p><b>№ 7:</b> Историко-географические исследования территории</p> <p><b>№ 8:</b> Изучение промышленного предприятия города или района (по выбору)</p> <p><b>№ 9:</b> Проектирование туристских и экскурсионных маршрутов с учетом региональных и ведомственных программ развития туризма.</p> | <p></p> <p><b>20</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> | <p></p> <p></p> <p>OK 01.<br/>OK 02.<br/>OK 03.<br/>OK 04.<br/>OK 05.<br/>OK 06.<br/>OK 07.</p> |
| <b>Промежуточная аттестация</b> |  |  |   |
| <b>Всего</b>                    |  | <b>54</b>  |   |

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации,
- доска аудиторная,
- учебно-наглядные пособия по биологии.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

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

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

**Основные источники:**

1. Каменский А.А. Биология. Общая биология 10-11 классы – М.: Дрофа, 2019
2. Чернова Н.М. Экология. 10-11 классы: учебник – М.: Дрофа, 2019

**Дополнительные источники:**

1. Константинов В.М. Общая биология: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования - М.: Академия, 2012

**Интернет-ресурсы:**

1. Проект «Вся биология» [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.sbio.info/>
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. Биология. [Электронный ресурс]/ URL: [http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.74.2](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.74.2)
3. Российская электронная школа. Биология. Программа для 10 класса. [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/5/10/>
4. Российская электронная школа. Биология. Программа для 11 класса [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/5/11/>
5. Российская электронная школа. Экология. Программа для 10-11 классов [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/40/>
6. Сайт информационного проекта «Эволюция человека. Происхождение человечества – Антропогенез.РУ» [Электронный ресурс]/ URL: <https://antropogenez.ru/>
7. Образовательная онлайн-платформа [Электронный ресурс]/ URL: <https://educont.ru/>

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

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения          |
|---|--|
| <i>личностные</i>   | оценка выполнения заданий на практических занятиях, наблюдение |
| сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;  |  |
| понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;  |  |
| способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;   |  |
| владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;  |  |
| способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;   |  |
| готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;  |  |
| обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;<br>способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; |  |
| готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами  |  |
| <i>Метапредметные</i>   |  |

|   |   |
|---|---|
| осознание социальной значимости своей профессии, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;  | дискуссия, наблюдение, оценка выполнения заданий на практических занятиях |
| повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации |   |
| способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;   |   |
| способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;  |   |
| умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;                          |   |
| способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;   |   |
| способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;  |   |
| способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);  |   |
| <b><i>Предметные</i></b>  | текущий контроль знаний и умений, дифференцированный зачет                |
| сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;  |   |
| владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;  |   |
| владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;   | оценка выполнения заданий на практических занятиях                        |

|   |  |
|---|--|
| сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;   |  |
| сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения. |  |
| сформированность экологического мышления, навыков экологически целесообразного образа жизни.  |  |

**Приложение 8.6**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.06 Иностранный язык**

**2023 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.4. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по **09.02.07 Информационные системы и программирование**.

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

| Код и наименование формируемых компетенций  | Планируемые результаты освоения дисциплины  |   |
|---|---|---|
|   | Общие   | Дисциплинарные  |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее</li> </ul> | <p>-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> | <p>нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>- 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;</li> <li>не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|---|---|

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <p>решаемой коммуникативной задачей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применении информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</li> </ul> |
| <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач</p> | <p>В области ценности научного познания:<br/> -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br/> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>профессиональной деятельности</p>  | <p>и познания мира;<br/> - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.<br/> Овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br/> в) работа с информацией:<br/> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;<br/> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;<br/> - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;<br/> - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;<br/> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности ;</p> | <p>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;<br/> - 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;<br/> - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);<br/> -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p> |
| <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;<br/> -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;<br/> Овладение универсальными коммуникативными действиями:<br/> б) совместная деятельность:<br/> - понимать и использовать преимущества командной и</p>   | <p>-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</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> | <p>содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>-соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</li> </ul>   |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными</p>  | <p>-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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li><li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li><li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li><li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li><li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li></ul> | <p>навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p> |
|--|--|---|



## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем в часах</b> |
|--|----------------------|
| <b>в т.ч.</b>  |                      |
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>                                | <b>108</b>           |
| в т. ч.:   |                      |
| <b>1. Основное содержание</b>  | <b>72</b>            |
| в т. ч.:   |                      |
| теоретическое обучение   | -                    |
| практические занятия   | 72                   |
| <b>2. Профессионально ориентированное содержание<br/>(содержание прикладного модуля)</b> | <b>34</b>            |
| в т. ч.:   |                      |
| теоретическое обучение   | -                    |
| практические занятия   | 34                   |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                               | <b>2</b>             |

## 2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов | Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции |
|--|--|-------------|--|
| 1  | 2  | 3           | 4  |
| <b>Основное содержание</b>   |  |             |  |
| <b>Входное тестирование</b>  | <b>Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося</b><br>- Лексико-грамматический тест<br>- Устное собеседование   | <b>2</b>    |  |
| <b>Раздел 1.</b>   | <b>Иностранный язык для общих целей</b>  | <b>70</b>   | ОК 01, ОК 02, ОК 04  |
| <b>Тема № 1.1</b><br><b>Повседневная жизнь семьи.</b><br><b>Внешность и характер членов семьи.</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Лексика:<br>города;<br>национальности;<br>профессии;<br>числительные;<br>члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);<br>внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);<br>личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)<br>названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)<br>Грамматика:<br>глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).<br>простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);<br>степени сравнения прилагательных и их правописание;<br>местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;<br>модальные глаголы и их эквиваленты.<br>Фонетика:<br>Правила чтения. Звуки. Транскрипция. | <b>10</b>   | ОК 01, ОК 02, ОК 04  |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>8</b>    |  |
|  | 1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.   | 2           |  |
|  | 2. Отношение поколений в семье.  | 2           |  |
|  | 3. Описание внешности человека.  | 2           |  |
|  | 4. Описание характера личности.  | 2           |  |

|   |   |           |                     |
|---|---|-----------|---------------------|
|   | <b>Контрольная работа</b>   | 2         |                     |
| <b>Тема № 1.2</b><br><b>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | OK 01, OK 02, OK 04 |
|   | Лексика:<br>рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.);<br>наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)<br>Грамматика:<br>предлоги времени;<br>простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)<br>глагол с инфинитивом;<br>сослагательное наклонение<br>love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.   |           |                     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>4</b>  |                     |
|   | 1. Рабочий день.  | 2         |                     |
|   | 2. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.  | 2         |                     |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | 2         |                     |
| <b>Тема № 1.3</b><br><b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | OK 01, OK 02, OK 04 |
|   | Лексика:<br>здания (attached house, apartment, etc.);<br>комнаты (living-room, kitchen, etc.);<br>обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);<br>техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);<br>условия жизни (comfortable, close, nice, etc.);<br>места в городе (city centre, church, square, etc.);<br>Грамматика:<br>оборот there is/are;<br>неопределённые местоимения some/any/one и их производные.<br>предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);<br>модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.);<br>специальные вопросы;<br>вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?);<br>наречия, обозначающие направление. |           |                     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>8</b>  |                     |
|   | 1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.  | 4         |                     |
|   | 2. Описание здания. Интерьер.<br>3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).   | 2         |                     |

|   |   |           |                     |
|---|---|-----------|---------------------|
|   | Описание кабинета иностранного языка.   | 2         |                     |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | 2         |                     |
| <b>Тема № 1.4</b><br><b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | OK 01, OK 02, OK 04 |
|   | Лексика:<br>виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);<br>товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);<br>одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)<br>Грамматика:<br>существительные исчисляемые и неисчисляемые;<br>употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;<br>артикли: определенный, неопределенный, нулевой;<br>чтение артиклей;<br>арифметические действия и вычисления.  |           |                     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>6</b>  |                     |
|   | 1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.   | 2         |                     |
|   | 2. Совершение покупок в продуктовом магазине  | 2         |                     |
|   | 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.  | 2         |                     |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | 2         |                     |
| <b>Тема № 1.5</b><br><b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.</b><br><b>Спорт. Посещение врача.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | OK 01, OK 02, OK 04 |
|   | Лексика:<br>части тела (neck, back, arm, shoulder, etc);<br>правильное питание (diet, protein, etc.);<br>названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);<br>симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);<br>еда (egg, pizza, meat, etc);<br>способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);<br>дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)<br>Грамматика:<br>образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;<br>множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;<br>существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;<br>чтение и правописание окончаний.<br>простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)<br>правильные и неправильные глаголы;<br>used to + Infinitive structure. |           |                     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>8</b>  |                     |

|   |   |                  |                     |
|---|---|------------------|---------------------|
|   | 1 Физическая культура и спорт.<br>2. Еда полезная и вредная.<br>3. Заболевания и их лечение.<br>4. Здоровый образ жизни   | 2<br>2<br>2<br>2 |                     |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | 2                |                     |
| <b>Тема № 1.6</b><br><b>Туризм. Виды отдыха.</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>         | OK 01, OK 02, OK 04 |
|   | Лексика:<br>виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);<br>виды транспорта (bus, car, plane, etc.)<br>Грамматика:<br>инфинитив, его формы;<br>неопределенные местоимения;<br>образование степеней сравнения наречий;<br>наречия места.  |                  |                     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>6</b>         |                     |
|   | 1. Почему и как люди путешествуют<br>2. Путешествие на поезде<br>3. Путешествие на самолете   | 2<br>2<br>2      |                     |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | 2                |                     |
| <b>Тема № 1.7</b><br><b>Страна/страны изучаемого языка.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>         | OK 01, OK 02, OK 04 |
|   | Лексика:<br>государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);<br>погода и климат (wet, mild, variable, etc.).<br>экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);<br>достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)<br>количественные и порядковые числительные;<br>обозначение годов, дат, времени, периодов;<br>Грамматика:<br>артикли с географическими названиями;<br>прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).<br>сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;<br>прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). |                  |                     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>8</b>         |                     |
|   | 1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).<br>2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).   | 2                |                     |

|   |  |                  |                               |
|---|--|------------------|-------------------------------|
|   | 3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).<br>4. США (крупные города, достопримечательности).  | 2<br>2<br>2      |                               |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | -                |                               |
| <b>Тема № 1.8<br/>Россия.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b>        | OK 01, OK 02, OK 04           |
|   | Лексика:<br>государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);<br>погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).<br>экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);<br>достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)<br>Грамматика:<br>артикли с географическими названиями;<br>прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).<br>сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; |                  |                               |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>8</b>         |                               |
|   | 1. Географическое положение, климат, население.<br>2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.<br>3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы<br>4. Традиции народов России.  | 2<br>2<br>2<br>2 |                               |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | 2                |                               |
| <b>Прикладной модуль</b>  |  |                  |                               |
| <b>Раздел 2.</b>  | <b>Иностранный язык для специальных целей</b>  | <b>34</b>        | OK 01, OK 02,<br>OK 04, OK 09 |
| <b>Тема 2.1<br/>Современный мир профессий.<br/>Проблемы выбора профессии.<br/>Роль иностранного языка в<br/>вашей профессии</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b>        | OK 01, OK 02,<br>OK 04, OK 09 |
|   | Лексика:<br>профессионально ориентированная лексика;<br>лексика делового общения.<br>Грамматика:<br>герундий, инфинитив.<br>грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.  |                  |                               |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>8</b>         |                               |

|  |  |                  |                               |
|--|--|------------------|-------------------------------|
|  | 1. Особенности подготовки по профессии Поварское, кондитерское дело.<br>2. Специфика работы по профессии Поварское, кондитерское дело.<br>3. Основные принципы деятельности по профессии Поварское, кондитерское дело.<br>4. Основные понятия профессии Поварское, кондитерское дело                       | 2<br>2<br>2<br>2 |                               |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | 2                |                               |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Промышленные технологии</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>         | OK 01, OK 02,<br>OK 04, OK 09 |
|  | Лексика:<br>- машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.)<br>- промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.)<br>Грамматика:<br>- грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.  |                  |                               |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>6</b>         |                               |
|  | 1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование.<br>2. Работа на производстве.<br>3. Конкурсы профессионального мастерства  | 2<br>2<br>2      |                               |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | 2                |                               |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Технический прогресс:<br/>перспективы и последствия.<br/>Современные средства связи.</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>         | OK 01, OK 02,<br>OK 04, OK 09 |
|  | Лексика:<br>- виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.)<br>- названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc.)<br>Грамматика:<br>- страдательный залог,<br>- грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля. |                  |                               |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>6</b>         |                               |
|  | 1. Достижения науки.<br>2. Современные информационные технологии.<br>3. ИКТ в профессиональной деятельности.   | 2<br>2<br>2      |                               |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | 2                |                               |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Выдающиеся люди родной<br/>страны и страны/стран<br/>изучаемого языка, их вклад в<br/>науку и мировую культуру</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>         | OK 01, OK 02,<br>OK 04, OK 09 |
|  | Лексика:<br>- профессионально ориентированная лексика;<br>- лексика делового общения.<br>Грамматика:<br>- грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.  |                  |                               |

|  |   |            |  |
|--|---|------------|--|
|  | <b>Практические занятия</b>                   | <b>6</b>   |  |
|  | 1. Известные ученые и их открытия в России.   | 4          |  |
|  | 2. Известные ученые и их открытия за рубежом. | 2          |  |
|  | <b>Контрольная работа</b>                     | 2          |  |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b> |   | <b>2</b>   |  |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>108</b> |  |



### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

#### **3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины**

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Иностранный язык».

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами обучения (компьютером).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

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

Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И.. Учебник английского языка для учреждений СПО. 5-е изд. Москва, Издательский центр «Академия», 2017.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

| Код и наименование формируемых компетенций  | Раздел/Тема   | Тип оценочных мероприятий  |
|---|---|--|
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>  | <p><b>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</b></p> | <p>Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета</p> |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p><b>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с<sup>3</sup></b></p> | <p>Тесты Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>          |

**Приложение 8.7**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.07 Математика**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Математика» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций для УГПС 43.00.00 (43.02.16), рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в укрупненную группу **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл, является профильной, изучается на углубленном уровне.

## **1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.3.1. Цель дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Приоритетными целями обучения математике на углубленном уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция, производная, интеграл), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач,

интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

| Общие компетенции   | Планируемые результаты обучения   |   |
|---|---|---|
|   | Общие<br>(личностные и метапредметные)  | Дисциплинарные<br>(предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)   |
| <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Владение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>а) базовые логические действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги,</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <p>задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li><li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li><li>- 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;</li><li>- 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.</li><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;</li><li>- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка,</li></ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</p> <p>-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;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>-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;</p> <p>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;</p> <p>умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</li><li>- 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;</li></ul> <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- 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 <math>2 \times 2</math>, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</li><li>- 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;</li><li>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>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</p>   |
| <p>ОК 02<br/>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:<br/>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br/>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;<br/>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.<br/>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br/>в) работа с информацией:<br/>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;<br/>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;<br/>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> | <p>- 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;<br/>- 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;<br/>- 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</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>   |   |
| <p>ОК 03<br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul> |   |
| <p>ОК 04<br/>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> </ul> |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> </ul> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</li> <li>- 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</li> </ul> |
| <p>ОК 05<br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые,</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>          | <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</li> </ul>   |
| <p>ОК 06<br/>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</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона</li> </ul> |

|                                     |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
| <p>антикоррупционного поведения</p> | <p>общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные,</p> | <p>больших чисел в природных и общественных явлениях</p> |
|-------------------------------------|---|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению общеобразовательной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>  |   |
| <p>ОК 07<br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</li> </ul> |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>ПК 5.1.<br/>Собирать исходные данные для разработки проектной документации на информационную систему</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: рациональное и действительное число, обыкновенная и десятичная дробь, проценты;</li> <li>- выполнять арифметические операции с рациональными и действительными числами;</li> <li>- выполнять приближённые вычисления, используя правила округления, делать прикидку и оценку результата вычислений;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, стандартная форма записи действительного числа, корень натуральной степени, использовать подходящую форму записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить основные приемы решения задач;</li> <li>- овладеть навыками построения и анализа предполагаемого решения поставленной задачи;</li> <li>- познакомиться и использовать на практике нестандартные методы решения задач;</li> <li>- повысить уровень своей математической культуры, творческого развития, познавательной активности;</li> <li>- познакомиться с возможностями использования электронных средств обучения, в том числе интернет- ресурсов, в ходе подготовки рефератов по предложенной тематике;</li> <li>- умением математического моделирования при решении задач различной сложности, знаниями, связанными с равносильностью уравнений и неравенств на множестве, что позволяет единообразно решать большие классы задач;</li> <li>- навыками решения нестандартных задач;</li> <li>- умениями, связанными с работой с научно-популярной и справочной литературой;</li> <li>- элементами исследовательских процедур, связанных с поиском, отбором, анализом, обобщением собранных данных, представлением результатов самостоятельного микроисследования.</li> </ul> |
|---|--|---|

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|---|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b> | <b>334</b>                  |
| <b>в т.ч.</b>                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                        | <b>278</b>                  |
| теоретическое обучение                            | 98                          |
| практические занятия                              | 180                         |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b> | <b>56</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                   |                             |
| теоретическое обучение                            | 0                           |
| практические занятия                              | 56                          |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>         |                             |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), контрольные работы и практические занятия  | Объем часов | Формируемые компетенции                                    |
|--|--|-------------|--|
| 1  | 2  | 3           | 4  |
| <b>Раздел 1. Введение</b>  |  | <b>32</b>   | <b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06<br/>ПК-5.1</b> |
| <b>Тема 1.1</b><br>Числа и вычисления  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>    |  |
|  | Натуральные и целые числа. Применение признаков делимости целых чисел, наибольший общий делитель (далее - НОД) и наименьшее общее кратное (далее - НОК), остатков по модулю, алгоритма Евклида для решения задач в целых числах. Обыкновенные и десятичные дроби, бесконечные периодические дроби. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Модуль действительного числа и его свойства. | 4           |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Арифметические операции с действительными числами. Преобразования числовых выражений.  | 4           |  |
| <b>Тема 1.2</b><br>Степень с целым показателем.<br>Арифметический корень натуральной степени | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>    |  |
|  | Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Арифметический корень натуральной степени.  | 4           |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Действия с арифметическими корнями натуральной степени.  | 4           |  |
| <b>Тема 1.3</b><br>Процентные вычисления в профессиональных задачах                          | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>  | <b>8</b>    |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах   | 8           |  |
| <b>Тема 1.4</b><br>Решение задач   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>    |  |
|  | Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни.  | 2           |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.  | 4           |  |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>    |  |
| <b>Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Векторы и координаты в пространстве.</b>     |  | <b>42</b>   | <b>ОК 01, ОК 03,</b>                                       |

|  |   |          |                                      |
|--|---|----------|--------------------------------------|
| <b>Тема 2.1</b><br>Основные понятия стереометрии                             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | <b>ОК 04, ОК 07</b><br><b>ПК-5.1</b> |
|  | Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.   | 2        |                                      |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признаки скрещивающихся прямых.  | 4        |                                      |
| <b>Тема 2.2</b><br>Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей     | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> |                                      |
|  | Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости.   | 2        |                                      |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Изображение фигур в параллельной проекции. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, параллелепипед, построение сечений. Параллельное и центральное проектирование, изображение фигур. Основные свойства параллельного проектирования. | 4        |                                      |
| <b>Тема 2.3</b><br>Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> |                                      |
|  | Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Ортогональное проектирование.  | 2        |                                      |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Трёхгранный и многогранные углы. Свойства плоских углов многогранного угла. Свойства плоских и двугранных углов трёхгранного угла. Теоремы косинусов и синусов для трёхгранного угла.   | 4        |                                      |
| <b>Тема 2.4</b><br>Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> |                                      |
|  | Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей.  | 2        |                                      |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Теорема о трёх перпендикулярах.   | 2        |                                      |



|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
| <b>Тема 2.5</b><br>Прямые и плоскости в практических задачах                         | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>   | <b>8</b>  |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач  | 8         |  |
| <b>Тема 2.6</b><br>Векторы и координаты в пространстве                               | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b> |  |
|  | Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Понятия: вектор в пространстве, нулевой вектор, длина ненулевого вектора, векторы коллинеарные, сонаправленные и противоположно направленные векторы. Равенство векторов. Свойства сложения векторов. Свойства умножения вектора на число. Понятие компланарные векторы. Признак компланарности трёх векторов. Векторы в пространстве. Операции над векторами. Векторное умножение векторов. Свойства векторного умножения. | 4         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Связь между координатами вектора и координатами точек. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Действия с векторами: сложение и вычитание векторов, сумма нескольких векторов, умножение вектора на число. Правило параллелепипеда. Теорема о разложении вектора по трём некопланарным векторам. Разложение вектора по базису. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.   | 6         |  |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |  |
| <b>Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b> |   | <b>76</b> |  |
| <b>Тема 3.1</b><br>Степенная функция, ее свойства.                                   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  |  |
|  | Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график.  | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем.   | 4         |  |
| <b>Тема 3.2</b><br>Свойства степени с рациональным и действительным показателем      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  |  |
|  | Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Степень с действительным показателем. Арифметический корень натуральной степени и его свойства.   | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Преобразование выражений, содержащих степени и корни.   | 4         |  |

**ОК 01, ОК 02, ОК 03,  
ОК 05, ОК 07  
ПК-5.1**

|   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| <b>Тема 3.3</b><br>Решение уравнений и неравенств | <b>Содержание учебного материала</b><br>Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Равносильные уравнения и уравнения-следствия. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами. Теорема Виета. Иррациональные уравнения. Матрица системы линейных уравнений. Определитель матрицы $2 \times 2$ , его геометрический смысл и свойства, вычисление его значения, применение определителя для решения системы линейных уравнений. Система и совокупность уравнений и неравенств. Равносильные системы и системы-следствия. Равносильные неравенства. Уравнения, неравенства и системы с параметрами. | 14 |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Основные методы решения иррациональных уравнений. Основные методы решения иррациональных неравенств. Решение систем линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей. Графические методы решения уравнений и неравенств. Графические методы решения задач с параметрами. Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов.   | 6  |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Основные методы решения иррациональных уравнений. Основные методы решения иррациональных неравенств. Решение систем линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей. Графические методы решения уравнений и неравенств. Графические методы решения задач с параметрами. Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов.   | 8  |  |
| <b>Тема 3.4</b><br>Функции и графики              | <b>Содержание учебного материала</b><br>Функция, способы задания функции. График функции. Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Графики реальных зависимостей. Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Периодические функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке.   | 18 |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Элементарное исследование и построение их графиков. Композиция функций. График композиции функций. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости. Элементарные преобразования графиков функций. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей,   | 6  |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Элементарное исследование и построение их графиков. Композиция функций. График композиции функций. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости. Элементарные преобразования графиков функций. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей,   | 10 |  |

|  |   |           |                                   |
|--|---|-----------|-----------------------------------|
|  | которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни.   |           |                                   |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |                                   |
| <b>Тема 3.5</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  |                                   |
| Показательная функция, её свойства                   | Показательная функция, её свойства и график. Показательные уравнения. Показательные неравенства.  | 2         |                                   |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Основные методы решения показательных уравнений. Основные методы решения показательных неравенств.<br>Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.  | 6         |                                   |
| <b>Тема 3.6</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  |                                   |
| Логарифм числа                                       | Логарифм числа. Свойства логарифма. Десятичные и натуральные логарифмы.   | 2         |                                   |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Преобразование выражений, содержащих логарифмы.   | 6         |                                   |
| <b>Тема 3.7</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  |                                   |
| Логарифмическая функция, её свойства.                | Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения. Логарифмические неравенства.   | 4         |                                   |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Основные методы решения логарифмических уравнений. Основные методы решения логарифмических неравенств.<br>Основные методы решения систем и совокупностей рациональных, иррациональных, показательных и логарифмических уравнений. Использование графиков функций для решения уравнений.<br>Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. | 4         |                                   |
| <b>Тема 3.8</b>                                      | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>   | <b>8</b>  |                                   |
| Логарифмы в природе и технике                        | <b>Практическое занятие:</b><br>Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Её математические свойства   | 8         |                                   |
| <b>Раздел 4. Тригонометрия</b>                       |   | <b>30</b> |                                   |
| <b>Тема 4.1</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 |
| Тригонометрические функции произвольного угла, числа | Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Синус, косинус, тангенс, котангенс числового аргумента. Комплексные числа. Алгебраическая и тригонометрическая формы записи  | 2         |                                   |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | <p>комплексного числа. Арифметические операции с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на координатной плоскости. Формула Муавра. Корни <math>n</math>-ой степени из комплексного числа.</p> <p><b>Практическое занятие:</b><br/>Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач.</p> | 4         |  |
| <b>Тема 4.2</b><br>Основные тригонометрические тождества             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  |  |
|  | Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы.   | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$  | 4         |  |
| <b>Тема 4.3</b><br>Тригонометрические функции, их свойства и графики | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  |  |
|  | Тригонометрические функции, их свойства и графики.  | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$   | 4         |  |
| <b>Тема 4.4</b><br>Обратные тригонометрические функции               | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  |  |
|  | Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.   | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Формулы и примеры использования обратных тригонометрических функций.  | 2         |  |
| <b>Тема 4.5</b><br>Тригонометрические уравнения и неравенства        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  |  |
|  | Решение тригонометрических уравнений. Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности. Решение тригонометрических неравенств.   | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Примеры тригонометрических неравенств. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.   | 4         |  |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | 2         |  |
| <b>Раздел 5. Начала математического анализа</b>                      |   | <b>52</b> |  |
| <b>Тема 5.1</b><br>Последовательности                                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07<br><i>ПК-5.1</i> |
|  | Последовательности, способы задания последовательностей. Метод математической индукции. Монотонные и ограниченные последовательности. История возникновения математического анализа как анализа бесконечно малых.   | 2         |  |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
|  | Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Линейный и экспоненциальный рост. Число $e$ . Формула сложных процентов. |           |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.   | 4         |  |
| <b>Тема 5.2</b><br>Понятие о непрерывности функции.  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  |  |
|  | Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва. Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Метод интервалов для решения неравенств.  | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Применение свойств непрерывных функций для решения задач.  | 4         |  |
| <b>Тема 5.3</b><br>Понятие производной.  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>  |  |
|  | Первая и вторая производные функции. Определение, геометрический и физический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции.  | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного и композиции функций.  | 6         |  |
| <b>Тема 5.4</b><br>Исследование функций и построение графиков                                      | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b> |  |
|  | Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значений непрерывной функции на отрезке.  | 4         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком.                             | 6         |  |
| <b>Тема 5.5</b><br>Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>  | <b>8</b>  |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Наименьшее и наибольшее значение функции   | 8         |  |
| <b>Тема 5.6</b><br>Первообразная функции   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  |  |
|  | Первообразная, основное свойство первообразных.  | 2         |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b>   | 4         |  |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
|   | Первообразные элементарных функций. Правила нахождения первообразных. Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений.   |           |  |
| <b>Тема 5.7</b><br>Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  |  |
|   | Интеграл. Геометрический смысл интеграла.   | 2         |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона-Лейбница. Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел.  | 4         |  |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |  |
| <b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>                                |   | <b>50</b> |  |
| <b>Тема 6.1</b><br>Многогранники  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> |  |
|   | Виды многогранников, развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Кратчайшие пути на поверхности многогранника. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора. Пирамида: n-угольная пирамида, правильная и усечённая пирамиды. Свойства рёбер и боковых граней правильной пирамиды.                       | 4         |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Решение задач на построение призмы, параллелепипеда, пирамиды.   | 6         |  |
| <b>Тема 6.2</b><br>Правильные многогранники                                   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 01, ОК 04,<br/>ОК 06, ОК 07<br/>ПК-5.1</b> |
|   | Правильные многогранники: правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.  | 2         |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Сечения призмы и пирамиды.  | 4         |  |
| <b>Тема 6.3</b><br>Цилиндр, конус, шар и их сечения                           | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>   | <b>8</b>  |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Понятия: цилиндрическая поверхность, коническая поверхность, сферическая поверхность, образующие поверхностей. Тела вращения: цилиндр, конус, усечённый конус, сфера, шар. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Симметрия сферы и шара. Построение сечений многогранников и тел вращения: сечения цилиндра | 8         |  |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
|  | (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара, методы построения сечений: метод следов, метод внутреннего проектирования, метод переноса секущей плоскости.  |          |  |
| <b>Тема 6.4</b><br>Объемы и площади поверхностей тел | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> |  |
|  | Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усеченной пирамиды. Объем. Основные свойства объемов тел. Теорема об объеме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё.  | 2        |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Соотношения между площадями поверхностей, объемами подобных тел. Объем прямой и наклонной призмы, цилиндра, пирамиды и конуса. Объем шара и шарового сегмента.  | 4        |  |
| <b>Тема 6.5</b><br>Примеры симметрий в профессии     | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>  | <b>6</b> |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Симметрия в пространстве. Элементы симметрии правильных многогранников. Симметрия в правильном многограннике: симметрия параллелепипеда, симметрия правильных призм, симметрия правильной пирамиды. Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера. | 6        |  |
| <b>Тема 6.6</b><br>Тела вращения                     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> |  |
|  | Комбинации тел вращения и многогранников. Призма, вписанная в цилиндр, описанная около цилиндра. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью. Понятие многогранника, описанного около сферы, сферы, вписанной в многогранник или тело вращения.   | 2        |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Соотношения между площадями поверхностей, объемами подобных тел.   | 4        |  |
| <b>Тема 6.7</b><br>Объемы и площади тел вращения     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b> |  |
|  | Площадь поверхности цилиндра, конуса, площадь сферы и её частей. Подобие в пространстве. Отношение объемов, площадей поверхностей подобных фигур. Преобразование подобия, гомотетия.   | 2        |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Решение задач на нахождения объемов тел вращения. Решение задач на плоскости   | 4        |  |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | с использованием стереометрических методов.   |           |   |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |   |
| <b>Раздел 7. Множества и логика</b>                       |   | <b>6</b>  |   |
| <b>Тема 7.1</b><br>Основные понятия множеств              | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 02, ОК 03, ОК 05</b>                  |
|   | Множество, операции над множествами и их свойства. Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.   | 2         |   |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов. Диаграммы Эйлера-Венна.  | 4         |   |
| <b>Раздел 8. Вероятность и статистика</b>                 |   | <b>46</b> |   |
| <b>Тема 8.1</b><br>Событие, вероятность события.          | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 02, ОК 03, ОК 05</b><br><b>ПК-5.1</b> |
|   | Граф, связный граф, пути в графе: циклы и цепи. Степень (валентность) вершины. Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы).   | 2         |   |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Графы на плоскости. Деревья. Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями.   | 4         |   |
| <b>Тема 8.2</b><br>Операции над событиями                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 02, ОК 03, ОК 05</b><br><b>ПК-5.1</b> |
|   | Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Независимые события. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Перестановки и факториал. | 2         |   |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона. Серия независимых испытаний Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности.  | 4         |   |
| <b>Тема 8.3</b><br>Вероятность в профессиональных задачах | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>   | <b>10</b> |   |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое   | 10        |   |



|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  | определение вероятности. Оценка вероятности события   |          |  |
| <b>Тема 8.4</b><br>Случайная величина и её числовые характеристики | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b> |  |
|  | Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Операции над случайными величинами. Бинарная случайная величина. Совместное распределение двух случайных величин. Независимые случайные величины. Математическое ожидание случайной величины (распределения). Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений.   | 4        |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Примеры распределений, в том числе геометрическое и биномиальное. Примеры применения математического ожидания (страхование, лотерея). Дисперсия и стандартное отклонение случайной величины (распределения). Дисперсия бинарной случайной величины. Математическое ожидание произведения и дисперсия суммы независимых случайных величин. Дисперсия и стандартное отклонение биномиального распределения. Дисперсия и стандартное отклонение геометрического распределения. | 4        |  |
| <b>Тема 8.5</b><br>Задачи математической статистики                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> |  |
|  | Неравенство Чебышёва. Теорема Чебышёва. Теорема Бернулли. Закон больших чисел. Выборочный метод исследований. Выборочные характеристики.  | 2        |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Примеры непрерывных случайных величин. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Оценивание вероятности события по выборочным данным. Проверка простейших гипотез с помощью изученных распределений.  | 4        |  |
| <b>Тема 8.6</b><br>Непрерывные случайные величины.                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> |  |
|  | Непрерывные случайные величины. Примеры. Функция плотности вероятности распределения. Равномерное распределение и его свойства. Функция плотности вероятности показательного распределения, функция плотности вероятности нормального распределения. Функция плотности и свойства нормального распределения.  | 2        |  |
|  | <b>Практическое занятие:</b><br>Непрерывные случайные величины. Примеры. Задачи, приводящие к показательному распределению. Задачи, приводящие к нормальному распределению.   | 2        |  |
| <b>Тема 8.7</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> |  |

|   |  |            |  |
|---|--|------------|--|
| Линейное программирование                 | Последовательность одиночных независимых событий. Задачи, приводящие к распределению Пуассона. Ковариация двух случайных величин. Коэффициент линейной корреляции. Совместные наблюдения двух величин. | 2          |  |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>Выборочный коэффициент корреляции. Различие между линейной связью и причинно-следственной связью. Линейная регрессия, метод наименьших квадратов.                      | 2          |  |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | 2          |  |
| <b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b> |  |            |  |
| <b>Всего:</b>                             |  | <b>334</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация общеобразовательной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- стенды со сменным информационным материалом;
- стенды со справочным материалом;
- комплект учебников.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

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

**Основные источники:**

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2019.
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. — М., 2019.

**Дополнительные источники:**

1. Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10– 11 кл.- М., - «Просвещение» 2012
2. Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10 – 11 кл. – М., «Просвещение» 2012
3. Аверьянов Д.И. Большой справочник по математике. М., - «Дрофа» 2002
4. Алтынов П.И. Алгебра и начала анализа. Тесты. М., - «Дрофа» 2002
5. Звавич Л.И. Геометрия в таблицах. 7 – 11. М., - «Дрофа» 2008
6. Ивлев Б.М. Алгебра и начала анализа. Дидактические материалы. М., - «Просвещение» 2008
7. Никольский С.М. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. и 11 кл. М., - «Просвещение» 2010

8. Тесты. Геометрия. М., - «ФТЦ» 2007
9. Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа (базовый уровень). 10 и 11кл. – М., «Академия» 2014
10. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10 – 11кл. – М., «Академия» 2014
11. Башмаков М.И. Математика, 10кл., учебник для 10кл и сборник задач. 10кл. - М., «Академия» 2014

**Интернет – ресурсы:**

1. Информационные, тренировочные и контрольные материалы [Электронный ресурс]/URL: <http://www.fcior.edu.ru>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/URL: <http://www.school-collection.edu.ru>

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

| Общая/профессиональная компетенция   | Раздел/Тема   | Тип оценочных мероприятий  |
|--|---|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>  | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.<br/> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с<br/> Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с<br/> Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5<br/> Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7<br/> Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7<br/> Р 7, Темы 7.1<br/> Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7</p> | <p>Тестирование<br/> Устный опрос<br/> Математический диктант<br/> Индивидуальная самостоятельная работа<br/> Представление результатов практических работ<br/> Контрольная работа<br/> Выполнение заданий на экзамене</p> |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>   | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.<br/> Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с<br/> Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7<br/> Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7</p>  | <p>Тестирование<br/> Устный опрос<br/> Математический диктант<br/> Индивидуальная самостоятельная работа<br/> Представление результатов практических работ<br/> Контрольная работа<br/> Выполнение заданий на экзамене</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.<br/> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с<br/> Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с<br/> Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5<br/> Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7<br/> Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7</p>   | <p>Тестирование<br/> Устный опрос<br/> Математический диктант<br/> Индивидуальная самостоятельная работа<br/> Представление результатов практических работ<br/> Контрольная работа<br/> Выполнение заданий на экзамене</p> |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>   | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.<br/> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с<br/> Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с<br/> Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5<br/> Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7</p>  | <p>Тестирование<br/> Устный опрос<br/> Математический диктант<br/> Индивидуальная самостоятельная работа<br/> Представление результатов практических работ<br/> Контрольная работа<br/> Выполнение заданий на экзамене</p> |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и</p>  | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-</p>   | <p>Тестирование</p>  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>  | <p>о/с, 1.4.<br/>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с<br/>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7<br/>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7</p>               | <p>Устный опрос<br/>Математический диктант<br/>Индивидуальная самостоятельная работа<br/>Представление результатов практических работ<br/>Контрольная работа<br/>Выполнение заданий на экзамене</p>                  |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.<br/>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5<br/>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7</p>  | <p>Тестирование<br/>Устный опрос<br/>Математический диктант<br/>Индивидуальная самостоятельная работа<br/>Представление результатов практических работ<br/>Контрольная работа<br/>Выполнение заданий на экзамене</p> |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>   | <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с<br/>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5<br/>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7<br/>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7</p> | <p>Тестирование<br/>Устный опрос<br/>Математический диктант<br/>Индивидуальная самостоятельная работа<br/>Представление результатов практических работ<br/>Контрольная работа<br/>Выполнение заданий на экзамене</p> |
| <p>ПК 5.1. Собирать исходные данные для разработки проектной документации на информационную систему</p>   | <p>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4</p>   | <p>Тестирование<br/>Устный опрос<br/>Математический диктант<br/>Индивидуальная самостоятельная работа<br/>Представление результатов практических работ<br/>Контрольная работа<br/>Выполнение заданий на экзамене</p> |

**Приложение 8.8**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.08 Информатика**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Информатика» (углубленный уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в укрупненную группу **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл, является профильной и изучается на углубленном уровне.

## 1.3. Цели дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

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

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

| Код и наименование формируемых компетенций   | Планируемые результаты освоения дисциплины  |  |
|--|---|--|
|  | Общие<br>(личностные и метапредметные)  | Дисциплинарные<br>(предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности,</li> </ul> | <p>Базовый уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива.</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>задавать параметры и критерии их достижения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li><li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li><li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li></ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li><li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li><li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li><li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li></ul> |  |
|--|--|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>  |   |
| <p>ОК 02.<br/>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и</li> </ul> | <p>Базовый уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</li> <li>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</li> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</li> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</li> <li>- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.</li> </ul> <p>Углубленный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;</li> <li>- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</li> <li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li> </ul> |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</li><li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</li><li>- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;</li><li>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>улучшению программного кода;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;</li> <li>- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.</li> </ul> |
|--|--|---|

### 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем учебной нагрузки студента 132 часа, в том числе:  
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 132 часа,  
в том числе:

- теоретические занятия 52 часа,
- практические занятия 80 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах |
|---|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                 |               |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>92</b>     |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение  | 32            |
| практические занятия  | 60            |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                 | <b>40</b>     |
| <b>-Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда</b> | <b>26</b>     |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение  | 12            |
| практические занятия  | 14            |
| <b>-Технологии продвижения веб-сайта в Интернете</b>              | <b>14</b>     |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение  | 8             |
| практические занятия  | 6             |
| <b>Промежуточная аттестация – экзамен</b>                         |               |
| <b>ИТОГО</b>  | <b>132</b>    |



## 2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Информатика»

| Наименование разделов и тем                                    | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)   | Объем часов | Формируемые компетенции |
|--|--|-------------|-------------------------|
| <b>Основное содержание</b>                                     |  |             |                         |
| <b>Раздел 1.</b>   | <b>Теоретические основы информатики</b>  | <b>20</b>   |                         |
| <b>Тема 1.1.<br/>Информация и информационные процессы</b>      | <b>Содержание учебного материала</b><br>Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы. Теоретические подходы к оценке количества информации. Закон аддитивности информации. Формула Хартли. Информация и вероятность. Формула Шеннона. Алгоритмы сжатия данных. Скорость передачи данных. Коды, позволяющие обнаруживать и исправлять ошибки, возникающие при передаче данных. | <b>2</b>    | ОК 02                   |
|  | <b>Тема 1.2.<br/>Представление информации в компьютере. Подходы к измерению информации</b>   |             |                         |
| <b>Тема 1.3.<br/>Кодирование информации. Системы счисления</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br><b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №2 «Перевод чисел из одной системы счисления в другую».<br>Практическая работа №3 «Кодирование текстовой, графической и звуковой  | <b>4</b>    | ОК 02                   |

|  |   |          |              |
|--|---|----------|--------------|
|  | <p>информации».</p> <p>Системы счисления. Развёрнутая запись целых и дробных чисел в позиционной системе счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.</p> <p>Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида</p> |          |              |
| <b>Тема 1.4. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 02</b> |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №4 «Решение логических задач».<br>Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики.<br>Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.  |          |              |
| <b>Тема 1.5. Модели и моделирование. Этапы моделирования</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 02</b> |
|  | Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели.<br>Основные этапы компьютерного моделирования. Искусственный интеллект. Машинное обучение.   |          |              |
| <b>Тема 1.6. Списки, графы, деревья</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 02</b> |
|  | Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений  |          |              |

|  |   |           |              |
|--|---|-----------|--------------|
| <b>Тема 1.7.<br/>Математические модели в профессиональной области</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК 02</b> |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №5 «Математические модели в профессиональной области». Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)  |           |              |
| <b>Раздел 2.</b>   | <b>Цифровая грамотность</b>   | <b>12</b> |              |
| <b>Тема 2.1. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера. Программное обеспечение</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК 02</b> |
|  | Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Оперативная, постоянная и долговременная память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. Параллельное программирование. Системное программное обеспечение. Операционные системы. Утилиты. Драйверы устройств. Установка и деинсталляция программного обеспечения. Файловые системы. Принципы размещения и именования файлов в долговременной памяти. Шаблоны для описания групп файлов. Законодательство Российской Федерации в области программного обеспечения. Лицензирование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Проприетарное и свободное программное обеспечение. Коммерческое и некоммерческое использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Ответственность, устанавливаемая законодательством РФ за неправомерное использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. |           |              |
| <b>Тема 2.2.<br/>Компьютерные сети</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК 01</b> |
|  | Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Разделение IP-сети на  |           | <b>ОК 02</b> |

|   |  |          |                |
|---|--|----------|----------------|
|   | подсети с помощью масок подсетей. Сетевое администрирование. Получение данных о сетевых настройках компьютера. Проверка наличия связи с узлом сети. Определение маршрута движения пакетов. Правовые основы работы в сети Интернет  |          |                |
| <b>Тема 2.3. Службы Интернета</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 02          |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №6 «Службы Интернета».<br>Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети, геоинформационные системы. Геолокационные сервисы реального времени (локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей и т. п.); интернет-торговля; бронирование билетов и гостиниц и т. п). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете |          |                |
| <b>Тема 2.4. Сетевое хранение данных и цифрового контента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01<br>ОК 02 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №7 «Сетевое хранение данных и цифрового контента».<br>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  |          |                |
| <b>Тема 2.5. Информационная безопасность</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01<br>ОК 02 |
|   | Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи.  |          |                |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №8 «Шифрование данных».<br>Шифрование данных. Симметричные и несимметричные шифры. Шифры простой  | <b>2</b> |                |

|   |   |           |       |
|---|---|-----------|-------|
|   | замены. Шифр Цезаря. Шифр Виженера. Алгоритм шифрования RSA. Стеганография.   |           |       |
| <b>Раздел 3.</b>  | <b>Алгоритмы и программирование</b>   | <b>12</b> |       |
| <b>Тема 3.1. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>1</b>  | ОК 01 |
|   | Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.  |           |       |
| <b>Тема 3.2. Анализ алгоритмов в профессиональной области</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>1</b>  | ОК 02 |
|   | Структурированные типы данных.<br>Обработка символьных данных. Массивы и последовательности чисел.<br>Двумерные массивы (матрицы).  |           |       |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №9 «Создание алгоритмов для решения задач по обработке чисел, числовых последовательностей, символов».<br>Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.<br>Вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов; количества элементов, удовлетворяющих заданному условию). Линейный поиск заданного значения в массиве.<br>Алгоритмы обработки двумерных массивов: заполнение двумерного числового массива по заданным правилам; поиск элемента в двумерном массиве; вычисление максимума (минимума) и суммы элементов двумерного массива; перестановка строк и столбцов двумерного массива.<br>Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). | <b>2</b>  |       |
| <b>Тема 3.3. Введение в программирование</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>  |           |       |
|   | Этапы решения задач на компьютере. Инструментальные средства: транслятор,   | <b>2</b>  |       |

|   |   |           |       |
|---|---|-----------|-------|
|   | отладчик, профилировщик. Среда программирования. Компиляция и интерпретация программ. Виртуальные машины. Интегрированная среда разработки. Методы отладки программ. Использование трассировочных таблиц. Отладочный вывод. Пошаговое выполнение программы. Точки останова. Просмотр значений переменных.   |           |       |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическая работа №10 «Разработка программ для решения типовых задач: обработка числовой информации».</p> <p>Практическая работа №11 «Разработка программ для решения типовых задач: обработка символьных данных».</p> <p>Практическая работа №12 «Разработка программ для решения типовых задач: обработка массивов».</p> <p>Язык программирования (Python, Java, C++, C#). Типы переменных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Сложные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Взаимозаменяемость различных видов циклов</p> | <b>6</b>  | ОК 02 |
| <b>Раздел 4.</b>  | <b>Информационные технологии</b>  | <b>48</b> |       |
| <b>Тема 4.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | ОК 02 |
|   | Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.  |           |       |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическая работа №13 «Создание текстовых документов на компьютере: операции ввода, редактирования».</p> <p>Практическая работа №14 «Создание текстовых документов на компьютере: операции форматирования».</p>   | <b>4</b>  |       |
| <b>Тема 4.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | ОК 02 |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическая работа №15 «Создание многостраничных текстовых документов».</p> <p>Практическая работа №16 «Создание гипертекстовых документов. Работа с шаблонами».</p>   |           |       |

|  |   |          |       |
|--|---|----------|-------|
|  | Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.  |          |       |
| <b>Тема 4.3. Анализ данных</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |       |
|  | Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов. Программные средства и интернет- сервисы для обработки и представления данных. Большие данные. | <b>2</b> |       |
| <b>Тема 4.4. Анализ данных с помощью электронных таблиц.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 02 |
|  | Табличный процессор.  |          |       |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №17 «Возможности электронных таблиц: обработка данных в среде».<br>Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование   | <b>2</b> |       |
| <b>Тема 4.5. Формулы и функции в электронных таблицах</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 02 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №18 «Формулы и функции в электронных таблицах».<br>Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах   |          |       |
| <b>Тема 4.6. Визуализация данных в электронных таблицах</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 02 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №19 «Визуализация данных в электронных таблицах».<br>Визуализация данных в электронных таблицах  |          |       |


|   |  |          |              |
|---|--|----------|--------------|
| <b>Тема 4.7.</b><br><b>Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | <b>ОК 02</b> |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №20 «Моделирование в электронных таблицах».<br>Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)   |          |              |
| <b>Тема 4.8. Базы данных как модель предметной области</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 02</b> |
|   | Базы данных как модель предметной области.   |          |              |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №21 «Разработка базы данных, создание и редактирование таблиц базы данных».<br>Практическая работа №22 «Создание простых запросов на выборку информации по условию. Создание отчетов и форм на основе различных баз данных».<br>Таблицы и реляционные базы данных   | <b>4</b> |              |
| <b>Тема 4.9.</b><br><b>Компьютерная графика и мультимедиа</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 02</b> |
|   | Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscapе). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)  |          |              |
| <b>Тема 4.10.</b><br><b>Технологии обработки графических объектов</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | <b>ОК 02</b> |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №23 «Работа в графическом редакторе Gimp».<br>Практическая работа №24 «Создание векторных изображений в Inkscapе».<br>Практическая работа №25 «Работа в программах по редактированию звука и видео».<br>Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео) |          |              |
| <b>Тема 4.11.</b><br><b>Представление</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 02</b> |
|   | Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.  |          |              |



|   |   |    |       |
|---|---|----|-------|
| профессиональной информации в виде презентаций                                    | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №26 «Создание и редактирование презентаций». Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации                        | 2  |       |
| Тема 4.12.<br>Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 02 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №27 «Создание и редактирование презентаций. Использование мультимедиа». Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации |    |       |
| Тема 4.13.<br>Гипертекстовое представление информации                             | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 02 |
|   | Язык разметки гипертекста HTML  |    |       |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №28 «Создание гипертекстовой страницы». Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы                                 | 2  |       |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> |   |    |       |
| Прикладной модуль.<br>Раздел 5.   | <b>Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда</b>  | 26 |       |
| Тема 5.1.<br>Конструктор Тильда   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 02 |
|   | Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода                                       |    |       |
| Тема 5.2 Создание сайта   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 02 |
|   | Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.  |    |       |
| Тема 5.3. Создание различных видов страниц  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 02 |
|   | Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)  |    |       |
| Тема 5.4.<br>Стандартные блоки  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 02 |
|   | Создание лендинга из стандартных блоков   |    |       |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №29 «Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную  | 2  |       |

|  |  |           |       |
|--|--|-----------|-------|
|  | тему».   |           |       |
| <b>Тема 5.5. Панель навигации</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         | ОК 02 |
|  | Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).   |           |       |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2         |       |
|  | Практическая работа №30 «Работа с текстом, изображениями и видео».   |           |       |
| <b>Тема 5.6. Настройка главной страницы</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         | ОК 02 |
|  | Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.   |           |       |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2         |       |
|  | Практическая работа №31 «Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS».                     |           |       |
| <b>Тема 5.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 8         | ОК 02 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №32 «Создание интернет-магазина» (проектная работа).                                    |           |       |
| <b>Прикладной модуль. Раздел 6.</b>                                    | <b>Технологии продвижения веб-сайта в Интернете</b>  | <b>14</b> |       |
| <b>Тема 6.1. Интернет-маркетинг</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         | ОК 02 |
|  | Интернет-маркетинг: понятие, инструменты Интернет-маркетинга, исследование как элемент интернет-маркетинга                                 |           |       |
| <b>Тема 6.2. Методы продвижения в Интернете</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         | ОК 02 |
|  | Баннерная и контекстная рекламы, реклама в рассылках, реклама в блогах, сообществах, социальных сетях; вирусный маркетинг                  |           |       |
| <b>Тема 6.3. Различные способы работы с количеством посетителей</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         | ОК 02 |
|  | Способы получения трафика: определение трафика, основные способы получения трафика, особенности контекстной рекламы, SEO и SMO продвижения |           |       |
| <b>Тема 6.4. Поисковая</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         | ОК 02 |

|   |  |               |       |
|---|--|---------------|-------|
| <b>оптимизация контента</b>   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №33 «Оптимизация контента для Яндекс, Rambler и Google, индексирование сайта поисковыми системами».                           |               |       |
| <b>Тема 6.5. Рекламная кампания в сети Интернет</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>      | ОК 02 |
|   | Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности                      |               |       |
| <b>Тема 6.6. Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете»</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>      | ОК 02 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №34 «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации» (проектная работа). |               |       |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>   |  |               |       |
| <b>Всего</b>  |  | <b>132 ч.</b> |       |

|   |   |                                   |  |
|---|---|-----------------------------------|--|
|  | <b>Министерство образования Тульской области</b><br><b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b><br><b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b> |                                   |  |
|   | Наименование документа: Рабочая программа<br>общеобразовательной дисциплины Физическая культура<br><br>Условное обозначение: РП ОД.09 09.02.07                                      | Редакция № 1<br><br>Изменение №__ | Лист 80 из 19<br><br>Экз.<br>контрольный |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация дисциплины требует наличия кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование 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;
- проектор портативный;
- экран проекционный рулонный;
- принтер.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов

##### Основные источники:

1. Босова Л. Л., Босова А. Ю. Информатика: 10 класс: базовый уровень: учебник – М.: Просвещение, 2023.
2. Босова Л. Л., Босова А. Ю. Информатика: 11 класс: базовый уровень: учебник – М.: Просвещение, 2023.
3. Босова Л. Л., Босова А. Ю., Куклина И. Д., Аквилянов Н. А., Мирончик Е. А.: Информатика: 10-11 класс: базовый уровень: компьютерный практикум – М.: Просвещение, 2023.

##### Дополнительные источники:

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.
3. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень / Под ред. Проф. Н. В. Макаровой. — СПб.: Питер Пресс, 2013.
4. Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень / Под ред. Проф. Н. В. Макаровой. — СПб.: Питер Пресс, 2014.
5. Михеева Е.В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2014.
6. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
8. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2014.
9. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
10. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Закон РФ № 3523-1 «О правовой охране программ для электронных вычислительных машин и баз данных» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
2. Закон РФ №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
3. Закон РФ №152-ФЗ «О персональных данных» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
4. Уголовный кодекс РФ (УК РФ) Глава 28. «Преступления в сфере компьютерной информации» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия) [Электронный ресурс]/URL:<http://www.securelist.com/ru/>;
6. Российская электронная школа, информатика 10 класс [Электронный ресурс]/URL: <https://resh.edu.ru/subject/19/10/>;
7. Российская электронная школа, информатика 11 класс [Электронный ресурс]/URL: <https://resh.edu.ru/subject/19/11/>;
8. Цифровой образовательный ресурс для школ «ЯКласс» [Электронный ресурс]/URL: <https://www.yaklass.ru/>;
9. Всероссийский образовательный проект в сфере информационных технологий «Урок цифры» [Электронный ресурс]/URL: <https://урокцифры.рф/>;
10. Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов Информатика 10 класс [Электронный ресурс]/URL: [https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/219&5&11](https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/219&5&11;);
11. Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов Информатика 11 класс [Электронный ресурс]/URL: [https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/220&5&12](https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/220&5&12;);

12. Академия искусственного интеллекта для школьников [Электронный ресурс]/URL: <http://ai-academy.ru/training/lessons/>;
13. Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус - Введение в программирование на языке Python. V1.7 [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.sirius.online/#/course/967>;
14. Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус - Введение в машинное обучение [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.sirius.online/#/course/1038>;
15. Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус - Знакомство с искусственным интеллектом [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.sirius.online/#/course/1000>.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

| <b>Общая компетенция</b> | <b>Раздел/Тема</b>   | <b>Тип оценочных мероприятий</b> |
|--------------------------|--|----------------------------------|
| ОК 01                    | Тема 2.2 Тема 2.5 Тема 3.2   | Тестирование                     |
| ОК 02                    | Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.5<br>Тема 1.1 Тема 1.5 Тема 1.6                           |                                  |
| ОК 01                    | Тема 2.4 Тема 3.1 Тема 4.2   | Выполнение практических заданий  |
| ОК 02                    | Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 1.2<br>Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.7<br>Тема 3.3 Темы 4.1-4.13 |                                  |
| ОК 02                    | Прикладные модули  | Проектная работа                 |
| ОК 01, ОК 02             | Все модули   | Выполнение заданий экзамена      |

**Приложение 8.9**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.09 Физическая культура**

**2023 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Физическая культура», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в укрупненную группу **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

## **1.3. Цели дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

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

| Код и наименование формируемых компетенций   | Планируемые результаты освоения дисциплины   |   |
|--|--|---|
|  | Общие<br>(личностные и метапредметные)   | Дисциплинарные<br>(предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li><b>б) базовые исследовательские действия:</b></li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> |   |
| <p>ОК 04.<br/>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <p>здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul> |
| <p>ОК 08<br/>Использовать средства физической культуры для</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p><b>В части физического воспитания:</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> </ul>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>а) самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</li> <li>- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</li> </ul> |
|--|--|---|

#### 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:  
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 72 часа,  
в том числе:

- теоретические занятия 4 часа,
- практические занятия 68 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                         | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b> |                      |
| <b>Основное содержание</b>                        | <b>52</b>            |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение                            | 2                    |
| практические занятия                              | 50                   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b> | <b>18</b>            |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение                            | 2                    |
| практические занятия                              | 16                   |
| <b>Промежуточная аттестация – зачет с оценкой</b> | <b>2</b>             |
| <b>ИТОГО</b>                                      | <b>72</b>            |



## 2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

| 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  | Физическая культура, как часть культуры общества и человека   | 2           | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
| <b>Основное содержание</b>  |   |             |                         |
| Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни. | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|   | 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации |             |                         |
|   | 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО  |             |                         |
|   | 3. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания  |             |                         |
|   | 4. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание   |             |                         |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>   |   | 2           |                         |
| Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня. Профессионально-                         | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|   | 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы.  |             |                         |

|  |  |           |                     |
|--|--|-----------|---------------------|
| прикладная подготовка.   | Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики   |           |                     |
|  | 2.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки   |           |                     |
|  | 3. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств |           |                     |
| <b>Раздел 2</b>  | <b>Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>   | <b>16</b> | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| <b>Методико-практические занятия</b>   |  | <b>16</b> |                     |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  |  | <b>16</b> |                     |
| Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2         |                     |
|  | 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения   |           |                     |
|  | 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности  |           |                     |
| Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2         |                     |
|  | 3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений  |           |                     |
|  | Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения   |           |                     |

|   |   |           |                        |
|---|---|-----------|------------------------|
| требований ВФСК «ГТО»   | самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»  |           |                        |
| <b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 04           |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2         |                        |
|   | 4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности   |           |                        |
| <b>Тема 2.4.</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 04,<br>ОК 08 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2         |                        |
|   | 5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности       |           |                        |
|   | 6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности   |           |                        |
| <b>Тема 2.5</b><br>Профессионально-прикладная физическая подготовка   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | ОК 01, ОК 04,<br>ОК 08 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 8         |                        |
|   | 7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания |           |                        |
|   | 8. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)  |           |                        |
| <b>Основное содержание</b>  |   | <b>52</b> |                        |

|  |  |           |                     |
|--|--|-----------|---------------------|
| <b>Учебно-тренировочные занятия</b>    |  | <b>52</b> |                     |
| Тема 2.6. Общая физическая подготовка. | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 4         |                     |
|  | 1. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности. Развитие основных физических качеств   |           |                     |
| <b>2.7. Гимнастика</b>                 |  | <b>8</b>  |                     |
| Тема 2.7 (1) Основная гимнастика .     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 4         |                     |
|  | 2. Техника безопасности на занятиях гимнастикой.<br>Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.<br>3. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.<br>Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза. |           |                     |
| Тема 2.7 (2) Атлетическая гимнастика   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 4         |                     |
|  | 4.Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами.   |           |                     |
|  | 5.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.<br>6.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых  |           |                     |

|                               |  |           |                     |
|-------------------------------|--|-----------|---------------------|
|                               | тренажерах.  |           |                     |
| <b>2.8 Спортивные игры</b>    |  | <b>22</b> |                     |
| <b>Тема 2.8 (1) Баскетбол</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 8         |                     |
|                               | <b>Практические занятия</b>  | 8         |                     |
|                               | 7. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча |           |                     |
|                               | 8. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения   |           |                     |
|                               | 9. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Двусторонняя игра. Правила игры. Судейство.  |           |                     |
| <b>Тема 2.8 (2) Волейбол</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 8         | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|                               | <b>Практические занятия</b>  | 8         |                     |
|                               | 10. Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении  |           |                     |
|                               | 11. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения  |           |                     |
|                               | 12. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Двусторонняя игра. Правила игры. Судейство.   |           |                     |
| <b>Тема 2.8 (3) Теннис</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6         | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|                               | <b>Практические занятия</b>  | 6         |                     |

|   |   |           |                     |
|---|---|-----------|---------------------|
|   | <p>13.Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п.<br/>Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный»бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).</p> <p>14.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>15.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности<br/>Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.</p> |           |                     |
| <b>Тема 2.9</b> Лёгкая атлетика                                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>16</b> | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 16        |                     |
|   | 16. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;   |           |                     |
|   | 17. Совершенствование техники спринтерского бега  |           |                     |
|   | 18. Совершенствование техники (кроссового бега, ' средние и длинные дистанции (1 000 м (девушки) и 2 000 м (юноши))   |           |                     |
|   | 19. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, бега по прямой с различной скоростью)   |           |                     |
|   | 20. Совершенствование техники прыжка в длину с места.   |           |                     |
|   | 21. Совершенствование техники челночного бега.  |           |                     |
|   | 22.Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);   |           |                     |
|   | 23.Бег по пересечённой местности. Преодоление различных препятствий.  |           |                     |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт с оценкой)</b> |   | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>72</b> |                     |

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

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

спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

#### **Спортивные игры**

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, кольца баскетбольные, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, мяч футбольные, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

#### **Гимнастика**

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, модуль гимнастический многофункциональный, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, обручи гимнастические, скакалка гимнастическая.

#### **Легкая атлетика**

Гранаты для метания, беговая дорожка, эстафетные палочки.

#### **Общефизическая подготовка**

Штанга, блины, гири, гантели, велотренажёр, амреслинг

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

1. Лях В.И. Физическая культура: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник/В.И. Лях.-11-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2023.-271с.
2. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020.

##### **Дополнительные источники:**

1. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2018.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]/URL: <http://school-collection.edu.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.gov.ru/>.
3. Научная электронная библиотека (НЭБ). [Электронный ресурс]/URL: <http://www.elibrary.ru>.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

| Общая компетенция  | Раздел/Тема   | Тип оценочных мероприятия  |
|--|---|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам   | Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с <sup>4</sup> , 1.6 П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>– защита презентации/доклада-презентации</li> <li>– выполнение самостоятельной работы</li> </ul>   |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>– составление профессиограммы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> <li>– составление кроссворда</li> <li>– фронтальный опрос</li> </ul>   |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– контрольное тестирование</li> <li>– составление комплекса упражнений</li> <li>– оценивание практической работы</li> <li>– тестирование</li> <li>– тестирование (контрольная работа по теории)</li> <li>– демонстрация комплекса ОРУ,</li> <li>– сдача контрольных нормативов</li> <li>– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)</li> <li>– сдача нормативов ГТО</li> <li>– выполнение упражнений на зачете</li> </ul> |

<sup>4</sup> Профессионально-ориентированное содержание



**Приложение 8.10**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в укрупненную группу **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

## **1.3. Цели дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

| Код и наименование формируемых компетенций   | Планируемые образовательные результаты обучения  |   |
|--|--|---|
|  | Общие<br>(личностные и метапредметные)   | Дисциплинарные<br>(предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления 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 и экстремальных ситуаций;</li> <li>- знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>   |   |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;</li> <li>- уметь применять их на практике;</li> <li>- уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul> |   |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</li> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире;</li> <li>угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы;</li> <li>прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны</li> </ul> |
|--|---|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения,</li> <li>- уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;</li> <li>- уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им</li> </ul> |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их</li> </ul>   |



|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам,</li> </ul> | <p>применения в собственном поведении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</li> <li>- сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</li> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</li> <li>- знать основы государственной политики в</li> </ul> |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> | <p>области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности</li> </ul>   |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской,</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>проектной и социальной деятельности;</p>   | <p>чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</li> <li>- знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности</li> </ul> |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</li> </ul> |  |
|--|--|--|

### 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем учебной нагрузки студента 68 часов, в том числе:  
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 68 часов,  
в том числе:

- теоретические занятия 28 часов,
- практические занятия 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                         | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b> |                      |
| <b>Основное содержание</b>                        | <b>58</b>            |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение                            | 28                   |
| практические занятия                              | 30                   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b> | <b>10</b>            |
| в т. ч.:  |                      |
| практические занятия                              | 10                   |
| <b>Промежуточная аттестация – зачет с оценкой</b> |                      |
| <b>ИТОГО</b>                                      | <b>68</b>            |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)  | Объем часов | Формируемые компетенции           |
|---|---|-------------|-----------------------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                                 |
| <b>Основное содержание</b>  |   |             |                                   |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Мир опасностей современной молодежи</b>  | <b>12</b>   | ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| <b>Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | ОК 02; ОК 04; ОК 07               |
|   | Комбинированное занятие<br><i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия :</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей) | 2           |                                   |
| <b>Тема 1.2 Как выявить опасности развития</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | ОК 02; ОК 04; ОК 07               |
|   | Практическое занятие<br><i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни<br><i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии<br><i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным   | 2           |                                   |

|  |   |          |                            |
|--|---|----------|----------------------------|
|  | <p>фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения</p> <p><i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии</p>   |          |                            |
| <p><b>Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах</b></p>                             | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | <b>2</b> | <p>ОК 02; ОК 04; ОК 07</p> |
|  | <p>Практическое занятие</p>   |          |                            |
|  | <p><i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку;</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах</p> | 2        |                            |
| <p><b>Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | <b>2</b> | <p>ОК 04; ОК 07</p>        |
|  | <p>Практическое занятие</p>   |          |                            |
|  | <p><i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)</p>  | 2        |                            |
| <p><b>Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в</b></p>                                       | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | <b>2</b> | <p>ОК 04; ОК 07</p>        |
|  | <p>Практическое занятие</p>   |          |                            |

|   |  |    |                                   |
|---|--|----|-----------------------------------|
| <p><b>ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</b></p> | <p><i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте<br/> <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте<br/> <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред<br/> <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)</p>  | 2  |                                   |
| <p><b>Тема 1.6 По выбору студентов</b></p>                          | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/>Комбинированное занятие</p>  | 2  | <p>ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07</p>  |
|   | <p><i>Понятие:</i> опасности<br/> <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях;<br/> <i>Правило действия:</i><br/> <i>Алгоритм</i></p>   | 2  |                                   |
| <p><b>Раздел 2</b></p>  | <p><b>Методы оценки риска</b></p>  | 12 | <p>ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08</p> |
| <p><b>Тема 2.1 Как измерять опасности</b></p>                       | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/>Комбинированное занятие</p>  | 2  | <p>ОК 02; ОК 04; ОК 07</p>        |
|   | <p><i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты;<br/> - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым<br/> <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите<br/> <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий<br/> <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле</p> | 2  |                                   |
| <p><b>Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах</b></p>                | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/>Практическое занятие</p>   | 2  | <p>ОК 04; ОК 07</p>               |
|   | <p><i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для</p>  | 2  |                                   |



|   |   |          |                     |
|---|---|----------|---------------------|
|   | <p>участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью;</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</p>  |          |                     |
| <b>Тема 2.3 Как оценить риск в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)</b>                                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
|   | Практическое занятие  |          |                     |
|   | <p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p> | 2        |                     |
| <b>Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
|   | Практическое занятие  |          |                     |
|   | <p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения,</p>   | 2        |                     |

|  |  |          |                            |
|--|--|----------|----------------------------|
|  | <p>гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p>   |          |                            |
| <b>Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
|  | Практическое занятие   |          |                            |
|  | <p><i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков</p> | 2        |                            |
| <b>Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 02; ОК 04; ОК 07        |
|  | Комбинированное занятие  |          |                            |
|  | <p><i>Понятие:</i> риск в...</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i></p> <p><i>Алгоритм</i></p>  | 2        |                            |

|   |   |    |                                   |
|---|---|----|-----------------------------------|
| Раздел 3  | Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций  | 12 | ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| Тема 3.1 Понятие о защите от опасности  | Содержание учебного материала   | 2  | ОК 02; ОК 04; ОК 07               |
|   | <p>Комбинированное занятие</p> <p><i>Понятие: Защита от опасностей</i> – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия <b>опасностей</b> на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы <b>защитить</b> объект <b>от опасностей</b>, необходимо снизить негативное влияние источников <b>опасности</b> (сокращением значения риска и размеров <b>опасных зон</b>), его выведением из <b>опасной зоны</b>; применением экибиозащитной техники и средств индивидуальной <b>защиты</b></p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов</p> | 2  |                                   |
| Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни | Содержание учебного материала   | 2  | ОК 3; ОК 04; ОК 08                |
|   | <p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)</p>  | 2  |                                   |

|   |  |          |              |
|---|--|----------|--------------|
| Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 04; ОК 07 |
|   | Практическое занятие   |          |              |
|   | <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения<br><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения<br><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов<br><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)   | 2        |              |
| Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте                 | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 04; ОК 07 |
|   | Практическое занятие   |          |              |
|   | <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной <b>защиты</b><br><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте<br><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара<br><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации) | 2        |              |
| Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС) | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 04; ОК 07 |
|   | Практическое занятие   |          |              |
|   | <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b>   | 2        |              |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
|  | <p>зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения</p> <p><i>Алгоритм</i></p> |           |  |
| <b>Раздел 4</b>  | <b>Основы военной службы</b>   | <b>12</b> | ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| <b>Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 06; ОК 08                             |
|  | Комбинированное занятие  |           |  |
|  | <i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.   | 2         |  |
| <b>Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 03; ОК 06; ОК 08                      |
|  | Комбинированное занятие  |           |  |
|  | <i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.   | 2         |  |
| <b>Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 04; ОК 06; ОК 08                      |
|  | Практическое занятие   |           |  |
|  | <i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.   | 2         |  |

|  |  |    |                            |
|--|--|----|----------------------------|
| общения и саморегуляции  |  |    |                            |
| Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2  | ОК 01; ОК 02; ОК 06; ОК 08 |
|  | Комбинированное занятие<br><i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.   | 2  |                            |
| Тема 4.5 Строевая подготовка   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2  | ОК 04; ОК 06; ОК 08        |
|  | Практическое занятие<br><i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении. | 2  |                            |
| Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74                                      | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2  | ОК 04; ОК 06; ОК 08        |
|  | Практическое занятие<br><i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата.<br><i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата<br><i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб  | 2  |                            |
| Раздел 5   | <b>Основы медицинских знаний</b>   | 12 | ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2  | ОК 02; ОК 04; ОК 7         |
|  | Комбинированное занятие<br><i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.  | 2  |                            |

|   |  |          |                     |
|---|--|----------|---------------------|
|   | <i>Правила и алгоритмы поведения и оказания первой помощи при этих состояниях</i>  |          |                     |
| <b>Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
|   | Практическое занятие   |          |                     |
|   | <i>Понятие о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, Правила проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях<br/>Алгоритм Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких<br/>Понятие об ДТП и ЧС на транспорте.<br/>Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д.<br/>Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах.<br/>Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте</i> | 2        |                     |
| <b>Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 04; ОК 07        |
|   | Практическое занятие   |          |                     |
|   | <i>Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции.<br/>Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки.<br/>Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях</i>   | 2        |                     |
| <b>Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 04; ОК 07        |
|   | Практическое занятие   |          |                     |
|   | <i>Понятие об экстремальных ситуациях в природных условиях.<br/>Способы и особенности фиксации конечностей.<br/>Способы транспортировки пострадавших.<br/>Способы согревания на открытой местности,<br/>Вынужденное автономное существование.<br/>Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.</i>  | 2        |                     |
| <b>Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.</b>                                | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
|   | Комбинированное занятие  |          |                     |
|   | <i>Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).<br/>Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов.<br/>Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве.<br/>Алгоритм поведения при ЧС.</i>  | 2        |                     |

| <b>*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                      |   |          |                            |
|---|---|----------|----------------------------|
| <b>Прикладной модуль:</b><br><b>Раздел 1.</b><br><b>Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте</b>          | Содержание  | <b>2</b> | ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>Экскурсия, фронтальное. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте      |          |                            |
|   | Перечень примерных тем проектов/исследований:<br>«Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний строителей»<br>«Анализ источников опасностей на разных технологических этапах строительно-монтажных работ»<br>«Анализ картины опасностей современной молодежи»<br>«Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний строителей» |          |                            |
| <b>Прикладной модуль:</b><br><b>Раздел 2.</b><br><b>Тема. Оценка рисков на рабочем месте</b>                            | Содержание  | <b>2</b> | ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.  |          |                            |
|   | Перечень примерных тем проектов/исследований<br>«Сравнительный анализ рисков в работе строителя в XIX, XX и XXI веках»<br>«Оценить риск профессиональных заболеваний»   |          |                            |
| <b>Прикладной модуль:</b><br><b>Раздел 3.</b><br><b>Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте</b> | Содержание  | <b>2</b> | ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты   |          |                            |



|   |   |          |                                       |
|---|---|----------|---------------------------------------|
|   | <p>Перечень примерных тем проектов/исследований:</p> <p>«Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты на стройплощадке» (средства по выбору)</p> <p>«Сравнительный анализ безопасности строительства в России и стране в Европе (на выбор)»</p> <p>«Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты на стройплощадке на интернет-сайтах»</p> <p>«Разработка безопасной “бытовки” для строителей»</p>  |          |                                       |
| <p><b>Прикладной модуль:</b><br/><b>Раздел 4.</b><br/><b>Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих</b></p>                             | Содержание  | <b>2</b> | <p>ОК 02; ОК 04; ОК 06</p>            |
|   | <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.</p>  |          |                                       |
|   | <p>Примерные темы проектов/исследований</p> <p>Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану);</p> <p>Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);</p> <p>«Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»;</p> <p>«Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»</p>  |          |                                       |
| <p><b>Прикладной модуль:</b><br/><b>Раздел 5.</b><br/><b>Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах</b></p> | Содержание  | <b>2</b> | <p>ОК 02; ОК 04;<br/>ОК 06; ОК 07</p> |
|   | <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.</p>   |          |                                       |
|   | <p>примерные темы проектов/исследований:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на сварочном производстве с целью выявления видов травмирования.</li> <li>2. Проанализировать <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности</li> <li>3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе строительно-монтажных работ</li> <li>4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на складе стройматериалов</li> </ol> |          |                                       |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
|   | 5. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте) |           |  |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт с оценкой)</b> |   | <b>2</b>  |  |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>68</b> |  |

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

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

Реализация дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности и охрана труда.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- парты;
- стулья;
- компьютер;
- проектор;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

1. Ким СВ. Основы безопасности жизнедеятельности, 10-11 кл.
2. Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 кл., М.: Просвещение, 2023
3. Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 кл., М.: Просвещение, 2023
4. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности, М.: ИЦ «Академия», 2019.

##### **Дополнительные источники:**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.
4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.
7. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
8. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
9. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
10. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
11. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
12. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
13. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
14. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
15. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
16. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
17. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
18. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012)

(зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

20. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

#### **Интернет-ресурсы**

1. Сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.mchs.gov.ru/>
2. Сайт МВД РФ [Электронный ресурс]/ URL: [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru)
3. Сайт Минобороны [Электронный ресурс]/ URL: [www.mil.ru](http://www.mil.ru)
4. Сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс]/ URL: [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru)
5. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» [Электронный ресурс]/ URL: [www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru)

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

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

| Общая компетенция   | Раздел/Тема   | Тип оценочных мероприятий   |
|---|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | Р 1, Темы:1.6;<br>Р 4, Темы:4.4;<br>Р 1 П-о/с <sup>5</sup> , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с   |   |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности   | Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6;<br>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6;<br>Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с  |   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Р 3, Темы: 3.2;<br>Р 4, Темы: 4.2;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li> <li>- Задание-эксперимент;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li> <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li> <li>- Защита презентаций;</li> </ul> |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6;<br>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br>Р 4,<br>Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6,4.7<br>Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> <li>- Выполнение заданий на зачете</li> </ul>   |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,       | Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;<br>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br>Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7<br>Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с               |   |

<sup>5</sup> Практико-ориентированное содержание

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>   |   |  |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6<br/> Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;<br/> Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br/> Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>  |  |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>   | <p>Р 1, Темы:1.1;<br/> Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;<br/> Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br/> Р 4,<br/> Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6,4.7<br/> Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6;<br/> Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p> |  |

**Приложение 8.11**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.11 Физика**

**2023 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Физика» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в укрупненную группу **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается на базовом уровне.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины 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.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для практических и профессиональных задач, объяснения явлений производственных и технологических процессов, принципов в рамках решения природы, действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
  - выдвигать гипотезы и строить модели,
  - применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
  - практически использовать физические знания;
  - оценивать достоверность естественно-научной информации;
  - использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
  - описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
  - отличать гипотезы от научных теорий;
  - делать выводы на основе экспериментальных данных;
  - приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
  - приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
  - воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
  - применять полученные знания для решения физических задач;
  - определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

| Код и наименование формируемых компетенций   | Планируемые результаты освоения дисциплины   |   |
|--|--|---|
|  | Общие<br>(личностные и метапредметные)   | Дисциплинарные<br>(предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим</li> </ul> |

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.

движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами;

- электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
- владеть закономерностями, законами 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.   |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ;</li> <li>- модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>   |   |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых</li> <li>- измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний</li> <li>- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).</li> </ul> |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul>  |  |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>   |   |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света,</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.   |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                   | Объем в часах |
|--|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>    | <b>140</b>    |
| <b>1. Основное содержание</b>                        | <b>58</b>     |
| в т. ч.:   |               |
| теоретическое обучение                               | 40            |
| лабораторные занятия                                 | 8             |
| контрольные работы                                   | 10            |
| <b>2. Профессионально-ориентированное содержание</b> | <b>82</b>     |
| в т.ч.:  |               |
| теоретическое обучение                               | 52            |
| практические занятия                                 | 12            |
| лабораторные занятия                                 | 18            |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>            |               |

## 1.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

В содержании учебного материала полужирным шрифтом выделено профессионально-ориентированное содержание.

| Наименование разделов и тем                                | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, индивидуальный проект (если предусмотрены)   | Объем часов     | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|--|---|-----------------|--|
| 1  | 2   | 3               | 4  |
| <b>Раздел 1. Физика и методы научного познания</b>         |   | <b>2</b>        |  |
| Тема 1.1<br>Введение.<br>Физика и методы научного познания | <p><b><i>Содержание учебного материала:</i></b><br/> Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике.<br/> Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия.<br/> Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей. <b>Значение физики при освоении специальности Организация перевозок и управление на транспорте (по видам).</b></p>  | 2               | ОК 03<br>ОК 05                                   |
| <b>Раздел 2. Механика</b>                                  |   | <b>22(14/-)</b> |  |
| Тема 2.1<br>Кинематика                                     | <p><b><i>Содержание учебного материала:</i></b><br/> Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория.<br/> Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей.<br/> <b>Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени.</b><br/> Свободное падение. Ускорение свободного падения.<br/> Криволинейное движение. <b>Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центробежное ускорение.</b><br/> <b>Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.</b></p> | 6               | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07        |
| Тема 2.2<br>Динамика                                       | <p><b><i>Содержание учебного материала:</i></b><br/> Принцип относительности Галилея. <b>Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта.</b><br/> <b>Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для</b></p>   | 8               |  |

|  |  |                 |   |
|--|--|-----------------|---|
|  | <p>материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек.<br/> <b>Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела.</b><br/> <b>Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе.</b><br/> Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела.<br/> Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела.<br/> <b>Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.</b></p>   |                 |   |
| Тема 2.3<br>Законы сохранения в механике             | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> <b>Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.</b><br/> Работа силы. Мощность силы.<br/> <b>Кинетическая энергия материальной точки.</b> Теорема об изменении кинетической энергии. <b>Потенциальная энергия.</b> Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли.<br/> Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. <b>Закон сохранения механической энергии.</b> Упругие и неупругие столкновения.<br/> <b>Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.</b></p> | 6               |   |
|  | <p><b>Практические занятия</b><br/> <b>Решение задач профессиональной направленности по разделу «Механика»</b></p>   | 2               |   |
| <b>Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика</b> |  | <b>22(12/4)</b> |   |
| Тема 3.1<br>Основы молекулярно-кинетической теории   | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. <b>Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей.</b> Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро.<br/> Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия.<br/> Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. <b>Газовые законы.</b></p>  | 6               | <p>ОК 01<br/> ОК 02<br/> ОК 03<br/> ОК 04<br/> ОК 05<br/> ОК 07</p> |

|  |   |                   |  |
|--|---|-------------------|--|
|  | Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара.<br><b>Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.</b>   |                   |  |
|  | <b>Лабораторные занятия:</b><br><b>Лабораторная работа №1. Изучение закона Гей-Люссака</b>  | 2                 |  |
| Тема 3.2<br>Основы<br>термодинамики                                | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа.</b> Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. <b>Первый закон термодинамики.</b> Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа.<br><b>Второй закон термодинамики.</b> Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики.<br><b>Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.</b> | 6                 |  |
| Тема 3.3<br>Агрегатные состояния<br>вещества. Фазовые<br>переходы. | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления.</b><br><b>Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.</b><br><b>Уравнение теплового баланса.</b><br><b>Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.</b>  | 4                 |  |
|  | <b>Практические занятия</b><br><b>Решение задач профессиональной направленности</b>   | 2                 |  |
|  | <b>Лабораторные занятия:</b><br><b>Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.</b>  | 2                 |  |
| <b>Раздел 4. Электродинамика</b>                                   |   | <b>36 (14/10)</b> |  |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
| <p>Тема 4.1<br/>Электростатика</p>   | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> <b>Электризация тел. Электрический заряд.</b> Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. <b>Закон сохранения электрического заряда.</b><br/> Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля.<br/> Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость.<br/> Емкость. <b>Конденсатор.</b> Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.<br/> <b>Технические устройства и практическое применение:</b> электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.</p>  | <p>6</p> | <p>ОК 01<br/>ОК 02<br/>ОК 03<br/>ОК 04<br/>ОК 05<br/>ОК 07</p> |
|  | <p><b>Лабораторные занятия:</b><br/> <b>Лабораторная работа №3. Определение электрической емкости конденсаторов</b></p>  | <p>2</p> |  |
| <p>Тема 4.2<br/>Постоянный электрический ток.<br/>Токи в различных средах.</p> | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> <b>Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток.</b><br/> <b>Напряжение. Закон Ома для участка цепи.</b><br/> <b>Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества.</b><br/> <b>Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников.</b><br/> Работа электрического тока. <b>Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока.</b><br/> <b>Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.</b><br/> Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость.<br/> Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков.<br/> <b>Полупроводники.</b> Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы.<br/> <b>Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.</b><br/> <b>Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.</b><br/> <b>Технические устройства и практическое применение:</b> амперметр, вольтметр, реостат,</p> | <p>6</p> |  |



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.  |   |  |
|   | <b>Практические занятия</b><br><b>Решение задач профессиональной направленности</b>  | 2 |  |
|   | <b>Лабораторные занятия:</b><br><b>Лабораторная работа №4 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</b>  | 2 |  |
|   | <b>Лабораторная работа №5 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.</b>   | 2 |  |
|   | <b>Лабораторная работа №6 Наблюдение электролиза.</b>  | 2 |  |
| Контрольная работа №1                                       | «Электрическое поле. Законы постоянного тока»  | 2 |  |
| Тема 4.3<br>Магнитное поле.<br>Электромагнитная<br>индукция | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов.<br>Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током.<br><b>Сила Ампера, её модуль и направление.</b><br><b>Сила Лоренца, её модуль и направление.</b> Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.<br><b>Явление электромагнитной индукции.</b> Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея.<br>Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле.<br>Правило Ленца.<br><b>Индуктивность. Явление самоиндукции.</b> Электродвижущая сила самоиндукции.<br>Энергия магнитного поля катушки с током.<br><b>Электромагнитное поле.</b><br><b>Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.</b> | 6 |  |
|   | <b>Практические занятия</b><br><b>Решение задач профессиональной направленности</b>  | 2 |  |

|   |   |                  |   |
|---|---|------------------|---|
|   | <b>Лабораторные занятия:</b><br><b>Лабораторная работа №7 Изучение явления электромагнитной индукции</b>  | 2                |   |
| Контрольная работа №2 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция» |   | 2                |   |
| <b>Раздел 5. Колебания и волны</b>                                |   | <b>34 (14/4)</b> |   |
| Тема 5.1<br>Механические и электромагнитные колебания.            | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях.<br>Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре.<br>Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания.<br><b>Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока.</b> Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения.<br><b>Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии.</b> Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.<br>Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач. | 6                | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
|   | <b>Лабораторные занятия:</b><br><b>Лабораторная работа №8</b> Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза.<br><b>Лабораторная работа №9</b> Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединённых конденсатора, катушки и резистора.   | 2                |   |
|   |   | 2                |   |
| Тема 5.2<br>Механические и электромагнитные волны.                | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.<br>Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука.<br>Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов $E$ , $B$ , $v$ в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость  | 4                |   |

|  |   |        |  |
|--|---|--------|--|
|  | <p>электромагнитных волн.<br/>Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту.<br/>Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация.<br/>Электромагнитное загрязнение окружающей среды.<br/><b>Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.</b></p>   |        |  |
|  | <p><b>Практические занятия</b><br/><b>Решение задач профессиональной направленности</b></p>   | 2      |  |
| Контрольная работа № 3 «Колебания и волны» |   | 2      |  |
| Тема 5.3<br>Оптика                         | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света.<br/>Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале.<br/>Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления.<br/>Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения.<br/>Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет.<br/>Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах.<br/>Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой.<br/>Пределы применимости геометрической оптики.<br/>Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников.<br/>Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку.<br/>Поляризация света.<br/><b>Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.</b></p> | 8      | <p>ОК 01<br/>ОК 02<br/>ОК 04<br/>ОК 05</p> |
|  | <p><b>Практические занятия</b><br/><b>Решение задач профессиональной направленности</b></p>   | 2      |  |
|  | <p><b>Лабораторные занятия:</b><br/><b>Лабораторная работа №10 Определение показателя преломления стекла</b><br/><b>Лабораторная работа №11 Исследование свойств изображений в линзах</b></p>   | 2<br>2 |  |

|   |  |                 |   |
|---|--|-----------------|---|
| Контрольная работа № 4 «Оптика»                             |  | 2               |   |
| <b>Раздел 6. Основы специальной теории относительности.</b> |  | <b>2 (-/-)</b>  |   |
| Тема 6.1<br>Основы специальной теории относительности.      | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2               | ОК 04<br>ОК 05                            |
|   | Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна.<br>Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.<br>Энергия и импульс релятивистской частицы.<br>Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.  |                 |   |
| <b>Раздел 7. Квантовая физика</b>                           |  | <b>16 (8/-)</b> |   |
| Тема 7.1<br>Элементы квантовой оптики                       | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 4               | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
|   | Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона.<br><b>Открытие и исследование фотоэффекта.</b> Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта.<br><b>Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта.</b><br><b>Давление света. Опыты П.Н. Лебедева.</b><br><b>Химическое действие света.</b><br><b>Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.</b>                                  |                 |   |
| Тема 7.2<br>Строение атома.                                 | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 4               |   |
|   | Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию $\alpha$ -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение.<br><b>Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.</b> |                 |   |
|   | <b>Лабораторные занятия:</b><br>Лабораторная работа №12 Наблюдение линейчатого спектра.  | 2               |   |
| Тема 7.3<br>Атомное ядро.                                   | Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы.<br>Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы.<br>Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон  | 4               |   |

|  |   |                |   |
|--|---|----------------|---|
|  | <p>радиоактивного распада.<br/> Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра.<br/> Ядерные реакции. Деление и синтез ядер.<br/> Ядерный реактор. Термоядерный синтез. <b>Проблемы и перспективы ядерной энергетики.</b><br/> <b>Экологические аспекты ядерной энергетики.</b><br/> Элементарные частицы. Открытие позитрона.<br/> Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц.<br/> Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира.<br/> <b>Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.</b></p>  |                |   |
| Контрольная работа № 5 «Квантовая физика»          |   | 2              |   |
| <b>Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики</b> |   | <b>6 (2/-)</b> |   |
| Тема 8.1<br>Элементы астрономии<br>и астрофизики   | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии.<br/> <b>Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение.</b><br/> <b>Солнечная система.</b><br/> Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма "спектральный класс - светимость". Звёзды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд.<br/> <b>Млечный Путь - наша Галактика.</b> Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик.<br/> Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение.<br/> Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.<br/> Нерешённые проблемы астрономии.</p> | 4              | <p>ОК 01<br/> ОК 02<br/> ОК 03<br/> ОК 04<br/> ОК 05<br/> ОК 07</p> |
|  | <p><b>Лабораторные занятия:</b><br/> Лабораторная работа №13. Наблюдения невооружённым глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звёзды.</p>   | 2              |   |
| Промежуточная аттестация: экзамен                  |   |                |   |
| Всего  |   | 140            |   |

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации,
- учебно-наглядные пособия по физике.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

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

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

**Основные источники:**

1. Мякишев Г. Я., Буховцев Б.Б., В.М. Чагурин; под редакцией Н.А. Парфентьевой. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень: Просвещение, 2018.
2. Мякишев Г. Я., Буховцев Б.Б., В.М. Чагурин; под редакцией Н.А. Парфентьевой. Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень: Просвещение, 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Физика. 10 класс: учеб.дляобщеобразоват. учреждений и шк. с углубл. изучением физики: профил. уровень/ [О. Ф. Кабардин, В.А. Орлов, Э. Е. Эвенчик и др.; под ред. А. А. Пинского, О.Ф. Кабардина; Рос. акад. наук, Рос. Акад. образования, изд-во Просвещение -М.: Просвещение, 2009.
2. Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9 -11 класс; учебное пособие для общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2001.
3. Кабардин О. Ф. Физика: Справочные материалы. Учебное пособие для учащихся. - М.: Просвещение, 2001.
4. Рымкевич А. П. Сборник задач по физике для 10-11 классов, пособие для общеобразовательных учебных заведений.-М.: Дрофа. 2015.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30> (дата обращения: 29.08.2022);
2. КМ-школа. – Режим доступа: <http://www.km-school.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
3. Открытая физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm> (дата обращения: 29.08.2022);
4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: <http://www.yaklass.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
5. Российская электронная школа – Режим доступа: <http://www.reshe.edu.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
6. Физика.ru. – Режим доступа: <http://www.fizika.ru> (дата обращения: 29.08.2022);
7. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: <http://www.fipi.ru/> (дата обращения: 29.08.2022); Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/> (дата обращения: 29.08.2022).
8. Интерактивные виртуальные лабораторные и практические работы <https://content.edsoo.ru/lab/subject/8/>

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

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

| Код и наименование формируемых компетенций  | Раздел/Тема  | Тип оценочных мероприятий  |
|---|--|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3<br>Раздел 8. Тема 8.1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- оценка контрольных работ;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);</li> </ul> |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  | Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3.<br>Раздел 8. Темы 8.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка тестовых заданий;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;</li> </ul>  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Раздел 1. Темы 1.1.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3.<br>Раздел 8. Темы 8.1  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка решения кейс-задач;</li> <li>- наблюдение и оценка деловой игры;</li> </ul>  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3<br>Раздел 6. Тема 6.1<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет с оценкой.</li> </ul>   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Раздел 8. Темы 8.1   |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                   | <p>Раздел 1. Темы 1.1</p> <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3</p> <p>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3</p> <p>Раздел 6. Тема 6.1</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3</p> <p>Раздел 8. Тема 8.1</p> |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3</p> <p>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2.,</p> <p>Раздел 6. Тема 6.1</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3</p> <p>Раздел 8. Тема 8.1</p>                               |  |

**Приложение 8.12**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.12 Химия**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

## 1.2. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Химия» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций для УГПС 09.00.00 (09.02.07), рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в укрупненную группу **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

## 1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.3.1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

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

| Код и наименование формируемых компетенций  | Планируемые результаты освоения дисциплины   |  |
|---|--|--|
|   | Общие  | Дисциплинарные   |
| <p>ОК 01.<br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</li> <li>- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>жизненных проблем<br/> б) базовые исследовательские действия:<br/> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;<br/> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;<br/> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;<br/> - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;<br/> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;<br/> - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;<br/> - способность их использования в познавательной и социальной практике</p> | <p>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;<br/> - 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;<br/> - 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;<br/> - 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</p> |
| <p>ОК 02.<br/> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации</p> | <p>В области ценности научного познания:<br/> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p>  | <p>- 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</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>и информации и информационных технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> <li>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>в) работа с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul> </li> </ul> | <p>экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</li> <li>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>ОК 04.<br/>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;<br/>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;<br/>Овладение универсальными коммуникативными действиями:<br/>б) совместная деятельность:<br/>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;<br/>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;<br/>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;<br/>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным<br/>Овладение универсальными регулятивными действиями:<br/>г) принятие себя и других людей:<br/>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;<br/>- признавать свое право и право других людей на ошибки;<br/>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p> | <p>- 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</p> |
| <p>ОК 07.<br/>Содействовать сохранению</p>                                       | <p>В области экологического воспитания:<br/>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических</p>   | <p>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> | <p>функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> |
|---|--|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем в часах |
|---|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>54</b>     |
| в т.ч.  |               |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>46</b>     |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение  | 20            |
| практические занятия  | 26            |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>6</b>      |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение  | 2             |
| практические занятия  | 4             |
| <b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>   | <b>2</b>      |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль   | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|--|-------------|-------------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                       |
| <b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>   |  | <b>6</b>    |                         |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Строение атомов химических элементов и природа химической связи | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>    | ОК 01                   |
|   | <b>Теоретическое обучение</b>  | <b>2</b>    |                         |
|   | Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования  | 2           |                         |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>    |                         |
|   | 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. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.  | 2           |                         |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева                   | <b>Основное содержание</b>   | <b>2</b>    | ОК 01<br>ОК 02          |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>    |                         |
|   | 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 характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе | 2           |                         |

|  |   |           |                |
|--|---|-----------|----------------|
|  | химических элементов Д.И. Менделеева»   |           |                |
| <b>Раздел 2. Химические реакции</b>                              |   | <b>6</b>  |                |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Типы химических реакций                      | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b>  | ОК 01          |
|  | <b>Теоретическое обучение</b>   | <b>2</b>  |                |
|  | Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления.<br>Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов | 2         |                |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>2</b>  |                |
|  | 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. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества  | 2         |                |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Электролитическая диссоциация и ионный обмен | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК 01<br>ОК 04 |
|  | <b>Теоретическое обучение</b>   | <b>2</b>  |                |
|  | Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций   | 2         |                |
| <b>Раздел 3.</b>   | <b>Строение и свойства неорганических веществ</b>   | <b>12</b> |                |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация,                               | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b>  | ОК 01          |
|  | <b>Теоретическое обучение</b>   | <b>2</b>  |                |

|   |  |          |                |
|---|--|----------|----------------|
| номенклатура и строение неорганических веществ              | Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ   | 2        | OK 02          |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b> |                |
|   | Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам | 2        |                |
| Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ | <b>Основное содержание</b>   | <b>6</b> | OK 01<br>OK 02 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b>  | <b>2</b> |                |
|   | 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<br>Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе<br>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        |                |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b> |                |

|   |  |           |       |
|---|--|-----------|-------|
|   | <p>Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства.</p> <p>Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека</p>  | 4         |       |
| <b>Тема 3.3.</b><br>Идентификация неорганических веществ                        | <b>Основное содержание</b>   | 2         | ОК 01 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b>  | 2         | ОК 02 |
|   | Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.<br>Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония  | 2         | ОК 04 |
| <b>Раздел 4.</b>  | <b>Строение и свойства органических веществ</b>  | <b>14</b> |       |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Классификация, строение и номенклатура органических веществ | <b>Основное содержание</b>   | <b>6</b>  | ОК 01 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b>  | <b>2</b>  |       |
|   | Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук.<br>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. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры.<br>Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. | 2         |       |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>  |       |
|   | Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено) Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.)  | 4         |       |

|  |  |          |       |
|--|--|----------|-------|
|  | Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)   |          |       |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Свойства органических соединений | <b>Основное содержание</b>   | <b>6</b> | ОК 01 |
|  | <b>Теоретическое обучение</b>  | <b>2</b> | ОК 02 |
|  | 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):<br>– предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;<br>– непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов<br>– кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла | 2        | ОК 04 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b> |       |
|  | – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования.<br>Генетическая связь между классами органических соединений Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения   | 4        |       |
| <b>Тема 4.3.</b><br>Идентификация                    | <b>Основное содержание</b>   | <b>2</b> | ОК 01 |
|  | <b>Теоретическое обучение</b>  | <b>2</b> | ОК 02 |



|   |   |          |       |
|---|---|----------|-------|
| органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека | Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности<br>Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации | 2        | OK 04 |
| <b>Раздел 5.</b>  | <b>Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>  | <b>6</b> |       |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Скорость химических реакций.<br>Химическое равновесие                         | <b>Основное содержание</b>  | <b>6</b> | OK 01 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b>   | <b>2</b> | OK 02 |
|   | Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические реакции.<br>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. Принцип Ле-Шателье  | 2        |       |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>4</b> | OK 01 |
|   | Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды.<br>Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия  | 4        | OK 02 |
| <b>Раздел 6.</b>  | <b>Растворы</b>   | <b>2</b> |       |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Понятие о растворах   | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b> | OK 01 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>2</b> | OK 02 |
|   | Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.  | 2        | OK 07 |

|   |   |           |       |
|---|---|-----------|-------|
|   | Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека   |           |       |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                         |   |           |       |
| <b>Раздел 7.</b>  | <b>Химия в быту и производственной деятельности человека</b>  | <b>6</b>  | ОК 01 |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Химия в быту и производственной деятельности человека | <b>Основное содержание</b>  | <b>6</b>  | ОК 02 |
|   | <b>Теоретическое обучение</b>   | <b>2</b>  | ОК 04 |
|   | Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)   | 2         | ОК 07 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |           |       |
|   | Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия.<br>Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией | 4         |       |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)</b>                     |   | <b>2</b>  |       |
| <b>Всего</b>  |   | <b>54</b> |       |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация общеобразовательной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- стенды со сменным информационным материалом;
- стенды со справочным материалом;
- комплект учебников.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

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

##### **Основные источники:**

1. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учебник М.: Дрофа, 2018
2. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учебник М.: Дрофа, 2019
3. Еремин В.В. Химия: углубленный уровень: 11 класс: учебник М.: Дрофа, 2020
4. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях М.: Дрофа, 2014  
(допущено к использованию на заседании ПЦК)

##### **Дополнительные источники:**

Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях, М.: ИЦ «Академия», 2014

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

| №   | ОК/ПК                      | Модуль/Раздел/Тема  | Результат обучения   | Типы оценочных мероприятий   |
|-----|----------------------------|---|--|--|
| I   | <b>Основное содержание</b> |   |  |  |
| 1   |                            | <b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>                       | <b>Формулировать базовые понятия и законы химии</b>  |  |
| 1.1 | ОК 01                      | Строение атомов химических элементов и природа химической связи | Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности | <p>1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи».</p> <p>2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).</p> <p>3. Задания 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</p> |
| 1.2 | ОК 01<br>ОК 02             | Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева                   | Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева                    | <p>1. Тест «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».</p> <p>2. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их</p>   |

| №   | ОК/ПК          | Модуль/Раздел/Тема                           | Результат обучения   | Типы оценочных мероприятий   |
|-----|----------------|--|--|--|
|     |                |  |  | <p>соединений в соответствии с положением Периодической системе.</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»</p>   |
| 2   |                | <b>Раздел 2. Химические реакции</b>          | <b>Характеризовать типы химических реакций</b>   |  |
| 2.1 | ОК 01<br>ОК 04 | Типы химических реакций                      | Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции | <p>1. Задачи на составление уравнений реакций:<br/>– соединения, замещения, разложения, обмена;<br/>– окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса.</p> <p>2. Задачи на расчет массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси</p> |
| 2.2 |                | Электролитическая диссоциация и ионный обмен | Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ             | 1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей, установление изменения кислотности среды   |

| №   | ОК/ПК          | Модуль/Раздел/Тема  | Результат обучения  | Типы оценочных мероприятий  |
|-----|----------------|---|---|---|
| 3   |                | <b>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</b>   | <b>Исследовать строение и свойства неорганических веществ</b>   |   |
| 3.1 | ОК 01          | Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением  | <p>1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре».</p> <p>2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).</p> <p>3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.</p> <p>4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки</p> |
| 3.2 | ОК 01<br>ОК 02 | Физико-химические свойства неорганических веществ             | Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки | <p>1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей».</p> <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.</p>   |

| №        | ОК/ПК                   | Модуль/Раздел/Тема  | Результат обучения   | Типы оценочных мероприятий   |
|----------|-------------------------|---|--|--|
|          |                         |   |  | 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ   |
| 3.3      | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Идентификация неорганических веществ                        | Исследовать качественные реакции неорганических веществ                                      | 1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации.  |
| <b>4</b> |                         | <b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</b>   | <b>Исследовать строение и свойства органических веществ</b>                                  |  |
| 4.1      | ОК 01                   | Классификация, строение и номенклатура органических веществ | Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением                         | 1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.<br>2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.<br>3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)           |
| 4.2      | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Свойства органических соединений                            | Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул | 1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.<br>2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.<br>3. Расчетные задачи по |

| №        | ОК/ПК                   | Модуль/Раздел/Тема  | Результат обучения  | Типы оценочных мероприятий  |
|----------|-------------------------|---|---|---|
|          |                         |   |   | уравнениям реакций с участием органических веществ.   |
| 4.3      | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека | Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов  | 1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности.  |
| <b>5</b> |                         | <b>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>                  | <b>Характеризовать влияние различных факторов на равновесие и скорость химических реакций</b>   |   |
| 5.1      | ОК 01<br>ОК 02          | Скорость химических реакций. Химическое равновесие  | Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций<br>Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия | Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия |
| <b>6</b> |                         | <b>Раздел 6. Растворы</b>   | <b>Исследовать истинные растворы с заданными характеристиками</b>   |   |
| 6.1      | ОК 01<br>ОК 02          | Понятие о растворах   | Различать истинные растворы   | 1. Задачи на приготовление растворов.<br>2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека   |



| №         | ОК/ПК   | Модуль/Раздел/Тема   | Результат обучения   | Типы оценочных мероприятий  |
|-----------|---|--|--|---|
| <b>II</b> | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b> |  |  |   |
| <b>7</b>  |   | <b>Раздел 7.<br/>Химия в быту и<br/>производственной<br/>деятельности<br/>человека</b> | <b>Оценивать последствия<br/>бытовой и<br/>производственной<br/>деятельности человека<br/>с позиций<br/>экологической<br/>безопасности</b> | <b>Защита кейса (с учетом<br/>будущей профессиональной<br/>деятельности)</b>  |
|           | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07                  | Химия в быту и<br>производственной<br>деятельности человека                            | Оценивать последствия<br>бытовой и<br>производственной<br>деятельности человека с<br>позиций экологической<br>безопасности                 | Кейс (с учетом будущей<br>профессиональной<br>деятельности)<br>Возможные темы кейсов:<br>1. Потепление климата и<br>высвобождение газовых<br>гидратов со дна океана.<br>2. Будущие материалы для авиа-<br>, машино- и приборостроения.<br>3. Новые материалы для<br>солнечных батарей.<br>4. Лекарства на основе<br>растительных препаратов |

**Приложение 8.13**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.13 Биология**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

## 1.3. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Биология» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций для УГПС 09.00.00 (09.02.07), рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в укрупненную группу **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### 1.3.1. Цели и задачи дисциплины

**Цель:** 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:**

1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробiotехнологий.

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

| Код и наименование формируемых компетенций   | Планируемые результаты освоения дисциплины   |  |
|--|--|--|
|  | Общие  | Дисциплинарные   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении</li> </ul> | <p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>жизненных проблем</p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <p>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;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и 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;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p> |
| <p>ОК 02.<br/>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и</p> | <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> </ul>  | <p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;</p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> | <p>рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p> |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными</b></p>  | <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического</p>  |



|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p><b>действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <p>эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>  |
| <p>ОК 07.<br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы</p> | <p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul>  | <p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li><li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li><li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li></ul> | <p>биотехнологий для рационального природопользования</p> |
|--|--|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                         | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b> | 54                   |
| <b>в т.ч.</b>                                     |                      |
| <b>Основное содержание</b>                        | 54                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                   |                      |
| теоретическое обучение                            | <b>30</b>            |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 2                    |
| практические занятия                              | <b>10</b>            |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 8                    |
| лабораторные занятия                              | <b>4</b>             |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 2                    |
| <b>Контрольная работа</b>                         | <b>6</b>             |
| <b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>           | <b>2</b>             |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)  | Объем часов | Формируемые компетенции    |
|--|---|-------------|----------------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                          |
| <b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b> |   | <b>18</b>   |                            |
| <b>Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни</b>    | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b>    | ОК 2                       |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b><br>Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток  | 2           |                            |
| <b>Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток</b>      | <b>Основное содержание</b>  | <b>6</b>    | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b><br>Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)  | 2           |                            |
|  | <b>Лабораторные занятия:</b><br>Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ:<br>Лабораторная<br>1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»<br>Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов | 2           |                            |
|  | <b>Практические занятия:</b><br>Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем  | 2           |                            |
|  |   |             |                            |
|  |   |             |                            |
| <b>Тема 1.3. Структурно-функциональн</b>                           | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b>    | ОК - 1<br>ОК - 2           |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b><br>Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и  | 2           |                            |

|   |   |           |                  |
|---|---|-----------|------------------|
| <b>ые факторы наследственности</b>  | негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК<br>нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез<br>белка, репарация. Генетический код и его свойства |           |                  |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 2         |                  |
|   | Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае<br>изменения последовательности нуклеотидов ДНК   |           |                  |
| <b>Тема 1.4.<br/>Обмен веществ<br/>и превращение<br/>энергии в<br/>клетке</b> | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК - 2           |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2         |                  |
|   | Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена<br>веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез.<br>Хемосинтез   |           |                  |
| <b>Тема 1.5.<br/>Жизненный<br/>цикл клетки.<br/>Митоз. Мейоз</b>              | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК - 2<br>ОК - 4 |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2         |                  |
|   | Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое<br>значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический<br>смысл мейоза  |           |                  |
| <b>Контрольная<br/>работа</b>   | Молекулярный уровень организации живого   | <b>2</b>  |                  |
| <b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>                                 |   | <b>20</b> |                  |
| <b>Тема 2.1.<br/>Строение<br/>организма</b>                                   | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК - 2<br>ОК - 4 |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2         |                  |
|   | Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме.<br>Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности   |           |                  |
| <b>Тема 2.2.<br/>Формы<br/>размножения<br/>организмов</b>                     | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК - 2           |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2         |                  |
|   | Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения.<br>Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых<br>клеток. Оплодотворение                                 |           |                  |
| <b>Тема 2.3.<br/>Онтогенез<br/>растений,<br/>животных и</b>                   | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК - 2<br>ОК - 4 |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2         |                  |
|   | Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период.<br>Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие.  |           |                  |

|  |   |          |                            |
|--|---|----------|----------------------------|
| <b>человека</b>  | Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений   |          |                            |
| <b>Тема 2.4.<br/>Закономерность<br/>и наследования</b>         | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b> | ОК - 2<br>ОК - 4           |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2        |                            |
|  | Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов  |          |                            |
|  | <b>Практические занятия:</b>  | 2        |                            |
|  | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания  |          |                            |
| <b>Тема 2.5.<br/>Сцепленное<br/>наследование<br/>признаков</b> | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b> | ОК - 1<br>ОК - 2           |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2        |                            |
|  | Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом   |          |                            |
|  | <b>Практические занятия:</b>  | 2        |                            |
|  | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания  |          |                            |
| <b>Тема 2.6.<br/>Закономерность<br/>и изменчивости</b>         | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b> | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2        |                            |
|  | Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека |          |                            |
|  | <b>Практические занятия:</b>  | 2        |                            |
|  | Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания  |          |                            |
| <b>Контрольная<br/>работа</b>                                  | Строение и функции организма  | <b>2</b> |                            |
| <b>Раздел 3. Теория эволюции</b>                               |   | <b>6</b> |                            |
| <b>Тема 3.1.<br/>История<br/>эволюционного</b>                 | <b>Основное содержание</b>  | <b>2</b> | ОК - 2<br>ОК - 4           |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b>  | 2        |                            |
|  | Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина.   |          |                            |

|   |  |           |                            |
|---|--|-----------|----------------------------|
| <b>учения.<br/>Микроэволюция</b>  | Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.<br>Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции.<br>Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции.<br>Видообразование как результат микроэволюции  |           |                            |
| <b>Тема 3.2.<br/>Макроэволюция.<br/>Возникновение и развитие жизни на Земле</b> | <b>Основное содержание</b>   | <b>2</b>  | ОК - 2<br>ОК - 4           |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>   | 2         |                            |
|   | Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.<br>Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция.<br>Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот |           |                            |
| <b>Тема 3.3.<br/>Происхождение человека – антропогенез</b>                      | <b>Основное содержание</b>   | <b>2</b>  | ОК - 2<br>ОК - 4           |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>   | 2         |                            |
|   | Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека.<br>Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете.<br>Приспособленность человека к разным условиям среды  |           |                            |
| <b>Раздел 4. Экология</b>   |  | <b>18</b> |                            |
| <b>Тема 4.1.<br/>Экологические факторы и среды жизни</b>                        | <b>Основное содержание</b>   | <b>2</b>  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7 |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>   | 2         |                            |
|   | Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда                             |           |                            |
| <b>Тема 4.2.<br/>Популяция, сообщества, экосистемы</b>                          | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b>  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7 |
|   | <b>Теоретическое обучение:</b>   | 2         |                            |
|   | Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни              |           |                            |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | 2         |                            |

|  |  |          |                                      |
|--|--|----------|--------------------------------------|
|  | Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.<br>Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии   |          |                                      |
| <b>Тема 4.3.</b><br><b>Биосфера - глобальная экологическая система</b>                   | <b>Основное содержание</b>   | <b>2</b> | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7           |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b>   | 2        |                                      |
|  | Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.<br>Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности                             |          |                                      |
| <b>Тема 4.4.</b><br><b>Влияние антропогенных факторов на биосферу</b>                    | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b> | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4<br>ОК - 7 |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b>   | 2        |                                      |
|  | Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия.<br>Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу.<br>Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью   |          |                                      |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | 2        |                                      |
|  | Практическое занятие «Отходы производства»   |          |                                      |
|  | <b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</b>   | 2        |                                      |
|  | Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью   |          |                                      |
| <b>Тема 4.5.</b><br><b>Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</b> | <b>Основное содержание</b>   | <b>4</b> | ОК - 2<br>ОК - 4<br>ОК - 7           |
|  | <b>Теоретическое обучение:</b>   | <b>2</b> |                                      |
|  | Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания | 2        |                                      |
|  | <b>Лабораторные занятия:</b>   | <b>2</b> |                                      |



|   |   |           |        |
|---|---|-----------|--------|
|   | Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность»<br>Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов<br>2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»<br>Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов |           |        |
|   | <b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия</b>  | <b>2</b>  |        |
|   | В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.   |           |        |
| <b>Контрольная работа</b>   | Теоретические аспекты экологии  | <b>2</b>  |        |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> |   |           |        |
| <b>Раздел 5. Биология в жизни</b>   |   | <b>8</b>  |        |
| <b>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</b>                                    | <b>Основное содержание</b>  | <b>4</b>  | ОК - 1 |
|   | <b>Теоретическое содержание:</b>  | <b>2</b>  | ОК - 2 |
|   | Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)  | 2         | ОК - 4 |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 2         |        |
|   | Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)   | 2         |        |
|   | <b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</b>  | 2         |        |
|   | Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей  |           |        |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине</b>                                     | зачет   | <b>2</b>  |        |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>54</b> |        |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН**

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

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

#### **Основные источники**

1. Каменский А.А. Биология: 10-11 кл., М.: Дрофа, 2019

#### **Дополнительная литература**

1. Константинов В.М. Общая биология, М.: Академия, 2012

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

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

| Общая компетенция       | Раздел/Тема  | Тип оценочных мероприятий  |
|-------------------------|--|--|
|                         | <b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b> | Контрольная работа<br>«Молекулярный уровень организации живого»  |
| ОК 02                   | Биология как наука. Общая характеристика жизни                     | Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками.<br>Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»<br>Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого  |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Структурно-функциональная организация клеток                       | Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции<br>Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах<br>Выполнение и защита лабораторных работ:<br>«Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»<br>Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем |
| ОК 01<br>ОК 02          | Структурно-функциональные факторы наследственности                 | Фронтальный опрос<br>Разработка глоссария<br>Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК  |
| ОК 02                   | Обмен веществ и превращение энергии в клетке                       | Фронтальный опрос<br>Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ   |

|                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| OK 02<br>OK 04          | Жизненный цикл клетки.<br>Митоз. Мейоз        | Обсуждение по вопросам лекции<br>Разработка ленты времени<br>жизненного цикла  |
|                         | <b>Раздел 2. Строение и функции организма</b> | Контрольная работа “Строение и функции организма”  |
| OK 02<br>OK 04          | Строение организма                            | Оцениваемая дискуссия<br>Разработка ментальной карты<br>тканей, органов и систем органов<br>организмов (растения, животные,<br>человек) с краткой характеристикой<br>их функций  |
| OK 02                   | Формы размножения<br>организмов               | Фронтальный опрос<br>Заполнение таблицы с краткой<br>характеристикой и примерами форм<br>размножения организмов  |
| OK 02<br>OK 04          | Онтогенез растений, животных<br>и человека    | Разработка ленты времени с<br>характеристикой этапов онтогенеза<br>отдельной группой животных и<br>человека по микрогруппам<br>Тест/опрос<br>Составление жизненных циклов<br>растений по отделам (моховидные,<br>хвощевидные, папоротниковидные,<br>голосеменные, покрытосеменные) |
| OK 02<br>OK 04          | Закономерности наследования                   | Разработка глоссария<br>Фронтальный опрос<br>Тест по вопросам лекции<br>Решение задач на определение<br>вероятности возникновения<br>наследственных признаков при<br>моно-, ди-, полигибридном и<br>анализирующем скрещивании,<br>составление генотипических схем<br>скрещивания   |
| OK 01<br>OK 02          | Сцепленное наследование<br>признаков          | Тест<br>Разработка глоссария<br>Решение задач на определение<br>вероятности возникновения<br>наследственных признаков при<br>сцепленном наследовании,<br>составление генотипических схем<br>скрещивания  |
| OK 01<br>OK 02<br>OK 04 | Закономерности изменчивости                   | Тест.<br>Решение задач на определение типа<br>мутации при передаче<br>наследственных признаков,<br>составление генотипических схем<br>скрещивания  |

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
|                                  | <b>Раздел 3. Теория эволюции</b>                              | Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”  |
| ОК 02<br>ОК 04                   | История эволюционного учения. Микроэволюция                   | Фронтальный опрос<br>Разработка глоссария терминов<br>Разработка ленты времени развития эволюционного учения  |
| ОК 02<br>ОК 04                   | Макроэволюция.<br>Возникновение и развитие жизни на Земле     | Оцениваемая дискуссия:<br>использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп<br>Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле |
| ОК 02<br>ОК 04                   | Происхождение человека – антропогенез                         | Фронтальный опрос<br>Разработка ленты времени происхождения человека  |
|                                  | <b>Раздел 4. Экология</b>                                     |   |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07          | Экологические факторы и среды жизни                           | Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов  |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07          | Популяция, сообщества, экосистемы                             | Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции<br>Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07          | Биосфера - глобальная экологическая система                   | Оцениваемая дискуссия<br>Тест   |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07 | Влияние антропогенных факторов на биосферу                    | Тест<br>Практическая работа “Отходы производства”   |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07          | Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека | Оцениваемая дискуссия<br>Выполнение лабораторной работы на выбор:<br>"Умственная работоспособность",<br>"Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"  |
|                                  | <b>Раздел 5. Биология в жизни</b>                             | Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)   |

|                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| OK 01<br>OK 02<br>OK 04 | Биотехнологии в жизни<br>каждого          | Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов |
| OK 01<br>OK 02<br>OK 04 | Промышленная биотехнология                | Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов   |
| OK 01<br>OK 02<br>OK 04 | Социально-этические аспекты биотехнологий | Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов  |
| OK 01<br>OK 02<br>OK 04 | Биотехнологии и технические системы       | Выполнение кейса на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов   |

**Приложение 8.14**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.14 Основы проектной деятельности**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы проектной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.07 Информационные системы и программирование**, входящей в состав укрупнённой группы **09.00.00 Информатика и вычислительная техника**.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

#### Личностные результаты освоения дисциплины:

- готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- навыки сотрудничества в учебно-исследовательской, проектной деятельности.

#### Метапредметные результаты освоения дисциплины:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности,
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

#### Предметные результаты освоения дисциплины:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одной или нескольких учебных дисциплин;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования

аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объём учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:  
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 часов,  
в том числе:

- теоретические занятия 16 часов,
- лабораторные и практические занятия 20 часов.

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

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b><i>Объем часов</i></b> |
|---|---------------------------|
| <b>Объём учебной нагрузки (всего)</b>                                   | 32                        |
| <b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>                      | 32                        |
| в том числе:  |                           |
| теоретические занятия   | 6                         |
| лабораторные и практические занятия                                     | 20                        |
| в том числе:  |                           |
| Самостоятельная работа.<br>Подготовка к защите индивидуального проекта. | 6                         |
| <b><i>Итоговая аттестация в форме зачета с оценкой</i></b>              |                           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  |   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|---|-------------|------------------|
| 1   | 2  |   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.<br/>Культура исследования и проектирования</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 1           |                  |
|   | 1  | Что такое проект и почему реализация проекта – это сложно, но интересно. Понятие проекта. Многообразие проектов. Технологические, социальные, экономические, волонтерские, организационные, смешанные проекты. Негативные последствия проектов. Проект-коллективная работа. |             | 1                |
|   | 2  | Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего. Проектирование. Проект «Крымский мост». Сто двадцать лет на службе стране: проект П.А. Столыпина.   |             | 2                |
|   | 3  | Техническое проектирование и конструирование как типы деятельности. Проектно-конструкторская деятельность. Конструирование. Технические проекты. Возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов (компьютерное моделирование, математическое моделирование)        |             | 1                |
|   | 4  | Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живем.  |             | 1                |
|   | 5  | Волонтерские проекты и сообщества. Волонтерские проекты: социально-культурные, информационно-консультативные, экологические.  |             | 1                |
|   | 6  | Исследование как элемент проекта и как тип деятельности. Исследование. Фундаментальные, прикладные, монодисциплинарные, междисциплинарные исследования. Задача, цель, объект, предмет, субъект и метод исследования. Гипотеза. Система шагов проведения исследования.       |             | 2                |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Учимся анализировать проекты.<br>Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного солнца».<br>Определение значимых элементов исследования. |   | 3           |                  |
| <b>Раздел 2.<br/>Самоопределение</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 1           |                  |
|   | 1  | Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности. Официальные программы. Глобальные проблемы. Собственная заинтересованность. Неудовлетворенность ситуацией. Желание более глубоко разобраться в той или иной учебной дисциплине. Самостоятельный выбор.                   |             | 1                |
|   | 2  | Создаем элементы образа будущего: что мы хотим изменить своим проектом.   |             | 2                |
|   | 3  | Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию?   |             | 1                |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Обоснование актуальности темы для проекта или исследования.   |   | 1           |                  |
| <b>Раздел 3.<br/>Замысел проекта</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 3           |                  |
|   | 1  | Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования. Проблема. Постановка проблемы. Позиция. Профессиональная позиция.  |             | 2                |
|   | 2  | Формулирование цели проекта. Цель. Формулирование цели.   |             | 2                |
|   | 3  | Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта. Задача. Результат.   |             | 2                |
|   | 4  | Роль акции в реализации проектов.   |             | 1                |

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
|   | 5 | Ресурсы и бюджет проекта. Ресурс. Виды ресурсов: финансовые, технические (орудия и средства труда), информационные, административные, трудовые, сырье и материалы, время.  |   | 1 |
|   | 6 | Поиск недостающей информации. Информационный ресурс. Алгоритм поиска. Требования к используемой информации.  |   | 2 |
|   |   | <b>Практические занятия</b><br>Постановка проблемы на основе представленной информации противоречивого характера.<br>Формулирование цели на основе поставленной проблемы (контекста).<br>Постановка задач на основе сформулированной цели.<br>Формирование первичной модели проекта, исследования (формулирование гипотезы).<br>Целенаправленный анализ учебной, научной, научно-популярной литературы.<br>Подбор необходимых ресурсов, в том числе информационных и материально-технических.<br>Определение необходимых знаний, умений, навыков для реализации проекта или проведения исследования. | 3 |   |
| <b>Раздел 4.<br/>Условия реализации проекта</b>                   |   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 |   |
|   | 1 | Планирование действий – шаг за шагом по пути к реализации проекта. Планирование. Прогнозирование. Спонсор. Инвестор. Благотворитель.   |   | 2 |
|   | 2 | Источники финансирования проекта. Кредитование. Бизнес-план. Венчурные фонды и компании. Долговые и долевые ценные бумаги. Дивиденды. Фондовый рынок. Краудфандинг.  |   | 1 |
|   | 3 | Сторонники и команда проекта: как эффективно использовать уникальный вклад каждого участника.  |   | 1 |
|   | 4 | Модели управления проектами. Контрольная точка. Ленточная диаграмма (карта Ганта). Дорожная карта.   |   | 2 |
|   |   | <b>Практические занятия</b><br>Составление плана работы над индивидуальным проектом.   | 2 |   |
| <b>Раздел 5.<br/>Дополнительные возможности улучшения проекта</b> |   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 1 |   |
|   | 1 | Технология как мост от идеи к продукту. Изобретение. Технология. Технологические долины. Агротехнологии. Примеры использования технологий в решении проблем человечества. Технологии, которые могут быть использованы в проектах.  |   | 1 |
|   | 2 | Видим за проектом инфраструктуру. Инфраструктура. Базовый процесс. Вспомогательные процессы.   |   | 2 |
|   | 3 | Опросы как эффективный инструмент проектирования. Социологический опрос. Генеральная совокупность. Интервью. Анкетирование. Интернет-опрос. Выборка респондентов. Ошибка выборки. Анкета.  |   | 2 |
|   | 4 | Возможности социальных сетей. Сетевые формы проектов.  |   | 1 |
|   | 5 | Использование видеоролика в продвижении проекта. Идея. Замысел. Тема. Сценарий. Съемка. Крупность планов. Ракурс. Панорама. Монтаж.  |   | 1 |
|   | 6 | Оформление и предъявление результатов проектной и исследовательской деятельности. Презентация. Растровое изображение. Векторная графика. Продукт проектной деятельности. Пояснительная записка к проекту. Тезисы доклада.  |   | 2 |
|   |   | <b>Практические занятия</b><br>Свойства инфраструктуры.<br>Создание опроса.  | 3 |   |

|   |  |   |           |   |
|---|--|---|-----------|---|
|   | Формирование презентации проекта.  |   |           |   |
| <b>Раздел 6.<br/>Трудности<br/>реализации<br/>проекта</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 1         |   |
|   | 1  | Переход от замысла к реализации проекта. Жизненный цикл проекта. Жизненный цикл изделия. Рефлексия. |           | 2 |
|   | 2  | Риски проекта. Риск. Факторы риска. Внутренние факторы риска. Внешние факторы риска.                | 2         |   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Описание жизненного цикла проекта. Определение рисков.<br>Анализ проектного замысла «Завод по переработке пластика».<br>Анализ проектного замысла «Превратим мусор в ресурс». Сравнение проектных замыслов.<br>Анализ проектов сверстников: туризм и краеведение. |   | 3         |   |
| <b>Раздел 7.<br/>Предварительная<br/>защита и<br/>экспертная оценка<br/>проектных и<br/>исследовательских<br/>работ</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 1         |   |
|   | 1  | Позиция эксперта. Предварительная защита. Эксперт.  |           | 1 |
|   | 2  | Критерии анализа и оценивания проектной работы.   | 2         |   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Предварительная защита проекта.<br>Оцениваем проекты сверстников: проект «Разработка портативного металлоискателя».   |   | 3         |   |
| <b>Раздел 8.<br/>Презентация и<br/>защита проекта</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2         |   |
|   | 1  | Презентация и защита проекта.   |           | 3 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Защита проекта  |   | 2         |   |
| <b>Всего:</b>   |  |   | <b>32</b> |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных систем.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект законодательных и нормативных документов,
- комплект учебно-методической документации,
- доска аудиторная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

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

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

**Основные источники:**

1. Половкова, Т.В. Индивидуальный проект. 10-11 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова, М.В. Майсак. – М.: Просвещение, 2020. – 159 с.

**Дополнительные источники:**

1. Спиридонова, Л.Е. Индивидуальный проект: рабочая тетрадь. 10-11 классы. Учебное пособие / Л.Е. Спиридонова, Б.А. Комаров, О.В. Маркова, В.М. Стацунова. – СПб.: КАРО, 2019. – 104 с.

**Интернет-ресурсы:**

8. Государственная образовательная платформа «Российская электронная школа» [Электронный ресурс]/ URL: <http://resh.edu.ru/>
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: <http://fcior.edu.ru/>
10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: [http:// school-collection.edu.ru/](http://school-collection.edu.ru/)
11. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]/ URL: <http://window.edu.ru/>
12. Словари и энциклопедии [Электронный ресурс]/ URL: <https://dic.academic.ru/>
13. Зоологический музей в Санкт-Петербурге [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.zin.ru/museum/>
14. Энциклопедия растений [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.greeninfo.ru/>
15. История России. Федеральный портал «История.РФ» [Электронный ресурс]/ URL: <https://histrf.ru/>
16. Исторический портал [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.ru-history.com/>
17. Русское географическое общество [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.rgo.ru/ru>

18. Портал «География» проекта «Электронная Земля: научные информационные ресурсы и информационно-коммуникационные технологии» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.webgeo.ru/>
19. Портал фильмов Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: <http://kino.rgo.ru/>
20. Интересные факты [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.interesnie-fakty.ru/>
21. Блог ОMyWorld. Узнай мир [Электронный ресурс]/ URL: <http://omyworld.ru/>
22. Электронная библиотека Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: <https://lib.rgo.ru/dsweb/HomePage>
23. Геопортал Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: <http://geoportal.rgo.ru/>
24. Литература для школьников [Электронный ресурс]/ URL: <http://hailenna.narod.ru/>
25. Справочно-информационный портал «Грамота.ру» [Электронный ресурс]/ URL: <http://gramota.ru/>
26. Культура письменной речи [Электронный ресурс]/ URL: <http://grammar.ru/>
27. Научно-образовательный портал «Вся биология» [Электронный ресурс]/ URL: <http://sbio.info/>
28. Мегаэнциклопедия животных [Электронный ресурс]/ URL: <https://zooclub.ru/>
29. Электронная энциклопедия «Кругосвет» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.krugosvet.ru/>
30. Занимательная химия [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.alto-lab.ru/>
31. Музеи мира [Электронный ресурс]/ URL: <https://muzei-mira.com/>

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

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

| <p align="center"><b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>   | <p align="center"><b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b></p>  |
|---|---|
| <p><b><i>Личностные</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– навыки сотрудничества в учебно-исследовательской, проектной деятельности.</li> </ul>   | <p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.</p>   |
| <p><b><i>Метапредметные</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности,</li> <li>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>– способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</li> </ul> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.<br/>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных заданий.</p> |
| <p><b><i>Предметные</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;</li> <li>– способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;</li> <li>– сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одной или нескольких учебных дисциплин;</li> <li>– способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации</li> </ul>   | <p>Оценка выполнения заданий на практических занятиях.<br/>Оценка выполнения самостоятельной работы.<br/>Оценка защиты индивидуального проекта.</p>   |



|   |  |
|---|--|
| необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов. |  |
|---|--|

**Приложение 8.15**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД.15 Введение в специальность**

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ
5. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной дисциплины «Введение в специальность» предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена, с целью более успешной адаптации обучающихся.

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

Общеобразовательная дисциплина «ОД.15 Введение в специальность» является вариативной частью общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (квалификация – разработчик веб и мультимедийных приложений).

**1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:

- умение уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим,
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых, обучающихся во внеучебных видах деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- готовность к выбору профессионального образования.
- умение ясно, логично и точно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл познавательной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры;
- креативность мышления, инициатива, находчивость, активность при решении задач;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Метапредметные результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации,

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Требования к результатам освоения дисциплины «Введение в специальность» в направлении предметного развития, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение профессиональной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объём учебной нагрузки студента 54 часа, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 54 часа,

в том числе:

- теоретические занятия 22 часа,
- практические занятия 32 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы общеобразовательной дисциплины</b> | 54                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                         |                      |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение  | 22                   |
| практические занятия  | 32                   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</b>              |                      |

## 2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Введение в специальность»

| Наименование разделов и тем                                | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1  | 2  | 3           |
| <b>Тема 1</b><br><b>Введение в учебную дисциплину</b>      | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>    |
|  | История развития программирования. Обзор основных этапов и исторических событий в области программирования, от первых компьютеров до современных технологий. Особенности возникновения специальности. Принципы построения системы профессиональной подготовки будущих специалистов. Особенности современной системы обучения по специальности. | 2           |
| <b>Тема 2</b><br><b>Основные элементы программирования</b> | <b>Содержание</b>  | <b>12</b>   |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>12</b>   |
|  | Введение в понятие алгоритма, его характеристики и основные типы. Обзор базовых структур данных.   | 2           |
|  | Управление компьютером с помощью программ. Система команд исполнителя.   | 2           |
|  | Программы. Машинные коды.  | 2           |
|  | Среда программирования. Редакторы. Трансляторы.  | 2           |
|  | Отладка. Тестирование. Сопровождение   | 2           |
|  | Данные. Типы данных. Структуры. Хранение данных  | 2           |
| <b>Тема 3</b><br><b>Современные языки программирования</b> | <b>Содержание</b>  | <b>14</b>   |
|  | Классификация языков программирования и этапы их развития  | 2           |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>12</b>   |
|  | Обзор различных языков программирования (C, C++, C#, Java, Kotlin, Dart, Python), их особенности и сферы применения.   | 2           |
|  | Средства описания языков программирования.   | 2           |
|  | Основы алгоритмизации. Организация программ линейной структуры   | 2           |
|  | Организация программ с оператором выбора   | 2           |
|  | Организация программ с оператором цикла.   | 2           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | Вложенные циклы  | 2         |
| <b>Тема 4</b><br><b>Основные аспекты профессиональной подготовки будущих специалистов в системе СПО</b>      | <b>Содержание</b>  | <b>4</b>  |
|  | Общекультурные компетенции и дисциплины в подготовке специалиста по специальности.               | 2         |
|  | Профессиональные компетенции и дисциплины по специальности                                       | 2         |
| <b>Тема 5</b><br><b>Профессиональная компетентность специалиста в области информатики и программирования</b> | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>  |
|  | Понятие профессиональной компетентности.   | 2         |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>4</b>  |
|  | Требования к теоретической и практической готовности специалиста в области информационных систем | 2         |
|  | Определение уровня наличия профессиональных компетенций обучающегося как будущего специалиста.   | 2         |
| <b>Тема 6</b><br><b>Телекоммуникации и их программное обеспечение в системе образования</b>                  | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>  |
|  | Компьютерные сети и мировые информационные ресурсы   | 2         |
|  | Компьютерная революция: социальные перспективы и последствия.                                    | 2         |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>2</b>  |
|  | Техническое и программное обслуживание компьютерных сетей  | 2         |
| <b>Тема 7</b><br><b>Правовая и программная защита компьютерной информации</b>                                | <b>Содержание</b>  | <b>4</b>  |
|  | Правовая защита, виды и принципы защиты компьютерной информации                                  | 2         |
|  | Программный подход к защите информации. Антивирусные программы                                   | 2         |
| <b>Тема 8</b><br><b>Стандартизация и лицензирование программных продуктов</b>                                | <b>Содержание</b>  | <b>4</b>  |
|  | Правовые акты стандартизации и сертификации программных продуктов                                | 2         |
|  | Стандартизация, сертификация и лицензирование программных продуктов                              | 2         |
| <b>Промежуточная аттестация – зачет с оценкой</b>  |  | <b>2</b>  |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>54</b> |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информатики», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Гвоздева В.А.. Введение в специальность программиста: учебник/В.А. Гвоздева.  
– 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2023.-208 с.

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

| <i>Результаты обучения</i>   | <i>Критерии оценки</i>  | <i>Методы оценки</i>  |
|--|---|---|
| <p>Метапредметные результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники</li> </ul> | <p>«Отлично» -<br/>теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» -<br/>теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» -<br/>теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» -<br/>теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не</p> | <p>Примеры форм и методов контроля и оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме;</li> <li>• Тестирование.</li> <li>• Контрольная работа</li> <li>• Самостоятельная работа.</li> <li>• Защита реферата.</li> <li>• Семинар.</li> <li>• Выполнение проекта.</li> <li>• Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью студента).</li> <li>• Оценка выполнения практического задания(работы).</li> <li>• Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.</li> <li>• Решение ситуационной задачи.</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;</li><li>- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li><li>- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</li></ul> | <p>сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p> |  |
|--|--|--|

**Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей**

**Приложение 2.1**

к ОПОП-П по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация к рабочей программе***

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

*Код и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

# 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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен :

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <p>Владеть навыками</p> | <p>в разработке ассортимента полуфабрикатов;<br/> в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;<br/> в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;<br/> в упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;<br/> в контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;<br/> в контроле хранения и расхода продуктов.</p>   |
| <p>Уметь</p>            | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;<br/> обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br/> оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;<br/> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;<br/> организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| <p>Знать</p>            | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/> ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;<br/> рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;<br>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и<br>приготовлении полуфабрикатов;<br>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки<br>хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;<br>правила составления заявок на продукты |
|--|---|

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 176

в том числе в форме практической подготовки 112 часов

Из них на освоение МДК 104 часа

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                     |                           |                        |                          |          |                  |
|---|--|-------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------|----------|------------------|
|   |  |             |  | Всего                                    | Обучение по МДК                     |                           |                        |                          | Практики |                  |
|   |  |             |  |  | В том числе                         |                           |                        |                          | Учебная  | Производственная |
|   |  |             |  |  | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |          |                  |
| <i>1</i>                                  | <i>2</i>   | <i>3</i>    | <i>4</i>                               | <i>5</i>                                 | <i>6</i>                            |                           | <i>7</i>               | <i>8</i>                 | <i>9</i> | <i>10</i>        |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11                    | <b>Раздел модуля 1.</b><br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента             | 30          | 8                                      | 30                                       | 8                                   | -                         | 2                      |                          | -        | -                |
| ПК 1.1.-1.4<br>ОК.01-11                   | <b>Раздел модуля 2.</b><br>Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных | 68          | 32                                     | 68                                       | 32                                  | -                         | 4                      |                          | -        | -                |



|  |                               |            |            |           |           |  |          |           |           |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|--|----------|-----------|-----------|-----------|
|  | изделий сложного ассортимента |            |            |           |           |  |          |           |           |           |
|  | Учебная практика              | <b>72</b>  | <b>72</b>  |           |           |  |          |           | <b>72</b> | <b>-</b>  |
|  | Производственная практика     | <b>-</b>   | <b>-</b>   |           |           |  |          |           |           | <b>-</b>  |
|  | Промежуточная аттестация      | <b>X</b>   | <b>X</b>   |           |           |  |          |           |           |           |
|  | <b>Всего:</b>                 | <b>170</b> | <b>112</b> | <b>98</b> | <b>40</b> |  | <b>6</b> | <b>12</b> | <b>72</b> | <b>72</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК |
|---|--|-------------|---------------------------|
| 1   | 2  | 3           |                           |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> |  | 32          |                           |
| <b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>   |  | 32          |                           |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                       | <p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическая работа (практическая подготовка)</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов 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)</p>   | 6           | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11    |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них  | <p><b>Содержание</b></p> <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов</p> <p>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p> | 4           | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11    |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов   | <p><b>Содержание</b></p> <p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов,</p>   | 4           | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11    |
|   |  | 8           | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11    |

|   |  |    |                        |
|---|--|----|------------------------|
|   | обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.   |    |                        |
|   | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).  |    |                        |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | 4  | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)  | 2  |                        |
|   | <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).<br>Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.  | 2  |                        |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>   |  |    |                        |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Освоение учебного материала тем с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> </ol>   | 2  |                        |
| <b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  | 72 |                        |
| <b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |  | 72 |                        |
| <b>Тема 2.1</b><br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов   | <b>Содержание</b>  |    | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.  |    |                        |
|   | 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. | 2  |                        |
|   | Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.   |    |                        |
|   | Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.   |    |                        |

|  |  |          |                        |
|--|--|----------|------------------------|
|  | Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.   |          |                        |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы   | <b>Содержание</b>  | <b>4</b> | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|  | Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции  |          |                        |
|  | 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   |          |                        |
|  | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.  |          |                        |
| <b>Тема 2.3</b><br>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента                                   | <b>Содержание</b>  | <b>6</b> | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|  | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. 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. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных |          |                        |
|  | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.   |          |                        |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  | <b>8</b> | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|  | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.   |          |                        |
|  | Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. 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.  |          |                        |
|  | Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом   |          |                        |

|   |   |           |                        |
|---|---|-----------|------------------------|
|   | требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.  |           |                        |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>10</b> | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | <b>Практическая работа (практическая подготовка)</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.  | <b>2</b>  |                        |
|   | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.  | <b>8</b>  |                        |
| <b>Тема 2.5</b><br>Обработка, подготовка мяса диких животных  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. |           |                        |
|   | Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.  |           |                        |
|   | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных 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.  |           |                        |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности  |           |                        |
|   | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семена фенхеля, эстрагон).  |           |                        |
|   | 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.   |           |                        |
| 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. |   |           |                        |

|   |  |           |                        |
|---|--|-----------|------------------------|
|   | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов  |           |                        |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>14</b> | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | <b>Практическая работа (практическая подготовка)</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса.   | <b>2</b>  |                        |
|   | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.                 | <b>12</b> |                        |
| <b>Тема 2.7</b><br>Обработка и подготовка пернатой дичи   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.  |           |                        |
|   | 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. |           |                        |
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы   |           |                        |
|   | Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |                        |
|   | Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |                        |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>8</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-11 |
|   | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).   | <b>8</b>  |                        |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>  |  | <b>4</b>  |                        |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  |  |           |                        |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  |  |           |                        |
| 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  |  |           |                        |
| 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. |  |           |                        |
| 5. Освоение учебного материала темы с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов (fcioedu.ru)   |  |           |                        |
| 6. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.  |  |           |                        |
| 7. Подготовка словаря иностранных терминов/   |  |           |                        |
| <b>Учебная практика по ПМ.01</b>  |  | <b>72</b> |                        |
| <b>Виды работ:</b>  |  |           |                        |

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с

|   |            |  |
|---|------------|--|
| инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье<br>вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в<br>соответствии со стандартами чистоты |            |  |
| <b>Всего</b>  | <b>176</b> |  |



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

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

##### **1. Основные источники:**

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

*Аннотация к рабочей программе*

**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 и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

## 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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| <i>Код</i> | Наименование общих компетенций  |
|------------|---|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 03.     | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04.     | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 05.     | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 06.     | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |
| ОК 07.     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 08.     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09.     | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10.     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| ОК 11.     | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| <i>Код</i>  | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|-------------|--|
| <b>ВД 2</b> | <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |
| ПК 2.1.     | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                       |
| ПК 2.2.     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 2.3      | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного   |

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                  |   |
|------------------|---|
| Владеть навыками | <p>в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>в разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>в контроле хранения и расхода продуктов</p> |
| Уметь            | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим</p>  |

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

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 408

в том числе в форме практической подготовки 286 часов

Из них на освоение МДК 228 часов

в том числе самостоятельная работа 10 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего, час.            | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                 |    |   |           |            |                  |
|---|---|------------------------|--|--|-----------------|----|---|-----------|------------|------------------|
|   |   |                        |  | Всего                                    | Обучение по МДК |    |   |           | Практики   |                  |
|   |   |                        |  |  | В том числе     |    |   |           | Учебная    | Производственная |
| Лабораторных и практических занятий       | Курсовых работ (проектов)   | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация               | 9  | 10              |    |   |           |            |                  |
| 1   | 2   | 3                      | 4                                      | 5  | 6               | 7  | 8 | 9         | 10         |                  |
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК.01-11                   | <b>Раздел модуля 1.</b><br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | <b>34</b>              | 6                                      | 34                                       | 6               | -  | 2 | -         | -          |                  |
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК.01-11                   | <b>Раздел модуля 2.</b><br>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | <b>184</b>             | 100                                    | 184                                      | 100             | 20 | 8 | -         | -          |                  |
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК.01-11                   | Учебная и производственная практика   | <b>72</b>              | <b>72</b>                              |  |                 |    |   | <b>72</b> | <b>108</b> |                  |

|  |                           |            |            |            |            |           |           |           |           |            |
|--|---------------------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
|  | Производственная практика | <b>108</b> | <b>108</b> |            |            |           |           |           |           | -          |
|  | Промежуточная аттестация  | <b>X</b>   | <i>X</i>   |            |            |           |           |           |           |            |
|  | <b><i>Всего:</i></b>      | <b>398</b> | <b>286</b> | <b>218</b> | <b>106</b> | <b>20</b> | <b>10</b> | <b>12</b> | <b>72</b> | <b>108</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала  | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК                   |
|---|--|-------------|---|
| 1   | 2  | 3           |   |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b> |  | <b>34</b>   |   |
| <b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>       |  | <b>34</b>   |   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления   | <p><b>Содержание</b></p> <p>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</p> <p>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)</p> <p>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</p>  | <b>8</b>    | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента  | <p><b>Содержание</b></p> <p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное</p> | <b>10</b>   | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |



|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения   |          |   |
|   | Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции   |          |   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>2</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|   | <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b><br>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)   | <b>2</b> |   |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента   | <b>Содержание</b><br>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.<br>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>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).<br>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)  | <b>6</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).<br>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.<br>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов<br>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).<br>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и | <b>4</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |

|   |  |            |   |
|---|--|------------|---|
|   | реализации.<br>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |            |   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>2</b>   | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|   | <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b><br>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции  | <b>2</b>   |   |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>  |  | <b>2</b>   |   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</li> <li>4. 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.</li> </ol> |  |            |   |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>  |  | <b>192</b> |   |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>  |  | <b>192</b> |   |
| <b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>  | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|   | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции  |            |   |
|   | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни  |            |   |
|   | Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.<br>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.) |            |   |
| Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими   |  |            |   |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи   |           |   |
|   | Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования   |           |   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>12</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|   | <b>Практическая работа (практическая подготовка)</b><br>Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)   | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Практическая работа (практическая подготовка)</b><br>Составление технологических карт на супы сложного ассортимента.   | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>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)  | <b>4</b>  |   |
|   | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>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)   | <b>4</b>  |   |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.<br>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.<br>Правила соусной композиции<br>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.<br>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.<br>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: | <b>8</b>  | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul>  |           |   |
|   | Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.  |           |   |
|   | 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.  |           |   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>6</b>  | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|   | <b>Практическая работа (практическая подготовка)</b><br>Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)   | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>Приготовление сложных горячих соусов.  | <b>4</b>  |   |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>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.<br>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.<br>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. | <b>12</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>14</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|  | <b>Практическая работа (практическая подготовка)</b><br>Расчёт сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.   | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запечённых и тушёных овощей и грибов.   | <b>12</b> |   |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента  | <b>Содержание</b>  | <b>12</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|  | Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного 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 проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. |           |   |
|  | Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного 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  |           |   |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>8</b>  | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
| <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b><br>Адаптация рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   | <b>2</b>   |           |   |
| <b>Лабораторное занятие (практическая подготовка)</b><br>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) | <b>6</b>   |           |   |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц,  | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|  | Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного  |           |   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| творога, сыра, муки сложного ассортимента   | ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренек, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.  |   |   |
|   | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП   |   |   |
|   | Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |   |   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>12</b>                                   |   |
| <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b><br>Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   | <b>2</b>  | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |   |
| <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента<br>(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | <b>10</b>   |   |   |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента  | <b>Содержание</b>   |   |   |
|   | Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом   | <b>10</b>                                   | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|   | Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора   |   |   |

|   |   |           |                               |
|---|---|-----------|-------------------------------|
|   | <p>полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p> |           |                               |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>16</b> | ПК.2.1-2.8                    |
|   | <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b><br>Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН  | <b>2</b>  | ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
|   | <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>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)  | <b>14</b> |                               |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Приготовление блюд, | <b>Содержание</b><br>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные   | <b>14</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,      |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
| кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента  | направления формирования ассортимента   |           | ОК.07.,09,10,11                             |
|  | 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  |           |   |
|  | Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |           |   |
|  | Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).   |           |   |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>18</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
| <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b><br>Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   | <b>2</b>  |           |   |
| <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | <b>16</b>   |           |   |
| <b>Тема 2.8.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из   | <b>Содержание</b><br>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в  | <b>8</b>  | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |



|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
| домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента   | 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 приправ и приправ при приготовлении данных блюд.   |           |   |
|   | Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |           |   |
|   | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  |           |   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>14</b> | ПК.2.1-2.8<br>ОК.01-04.,<br>ОК.07.,09,10,11 |
| <b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b><br>Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   | <b>2</b>   |           |   |
| <b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b><br>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) | <b>12</b>  |           |   |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                 | <b>8</b>   |           |   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для</li> <li>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</li> <li>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.</li> <li>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</li> <li>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР (<a href="http://www/fcioredu.ru">www/fcioredu.ru</a>)</li> <li>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>   |           |  |
| <b>Курсовая работа</b>  | <b>20</b> |  |
| <p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p> <p><b>Тематика занятий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</li> <li>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 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.</li> <li>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</li> <li>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</li> <li>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> </li> <li>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</li> </ol> <p>Защита курсовой работы.</p> | <b>20</b> |  |
| <p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> </ol>  |           |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li><li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li><li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li><li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li><li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li><li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li><li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li><li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li><li>10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li><li>11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li><li>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li><li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li><li>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li><li>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</li><li>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</li><li>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</li><li>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</li><li>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</li><li>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</li><li>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</li><li>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</li><li>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</li><li>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</li><li>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</li><li>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</li><li>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

|   |    |  |
|---|----|--|
| <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>   |    |  |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> </ol> | 72 |  |

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>   |                   |  |
| <p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. 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. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до</li> </ol> | <p><b>108</b></p> |  |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p>готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. 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</p> |            |  |
| <b>Всего</b>  | <b>408</b> |  |

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

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

##### **Основные источники:**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов, М.: ИЦ «Академия», 2020

##### **Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

*Аннотация к рабочей программе*

**профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей,**

**видов и форм обслуживания**

*Код и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл



## 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код         | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|-------------|---|
| <b>ВД 3</b> | <b>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</b> |
| ПК 3.1.     | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами   |
| ПК 3.2      | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,   |

|        |  |
|--------|--|
|        | заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания    |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           |

### 1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |
| <b>уметь</b>                   | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>   |

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

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 320

в том числе в форме практической подготовки 240 часов

Из них на освоение МДК 134 часа

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*



|  |                          |            |            |            |           |  |          |           |           |            |
|--|--------------------------|------------|------------|------------|-----------|--|----------|-----------|-----------|------------|
|  | практика                 |            |            |            |           |  |          |           |           |            |
|  | Промежуточная аттестация | <b>X</b>   | <i>X</i>   |            |           |  |          |           |           |            |
|  | <b>Всего:</b>            | <b>314</b> | <b>240</b> | <b>134</b> | <b>60</b> |  | <b>6</b> | <b>16</b> | <b>72</b> | <b>108</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК |
|---|--|-------------|---------------------------|
| 1   | 2  | 3           |                           |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 32          | ПК 3.1-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
| МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента      |  | 32          |                           |
| Тема 1.1.<br>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок                               | <b>Содержание</b>  | 4           | ПК 3.1-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления   |             |                           |
|   | Разработка рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок   | 4           |                           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | 4           |                           |
|   | <b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.  | 4           | ПК 3.1-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
| Тема 1.2.<br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок             | <b>Содержание</b>  | 6           | ПК 3.1-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.   |             |                           |
|   | 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 точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) |             |                           |
|   | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  |             |                           |
| Тема 1.3.<br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,  | <b>Содержание</b>  | 10          | ПК 3.1-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними  |             |                           |

|   |   |           |                            |
|---|---|-----------|----------------------------|
| хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок   | 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                              |           |                            |
|   | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации   |           |                            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>  |                            |
|   | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.  | <b>2</b>  | ПК 3.1-3.7<br>ОК 1-7,9-11  |
| <b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | <b>4</b>  |           |                            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>  |   | <b>2</b>  |                            |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  |   |           |                            |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  |   |           |                            |
| 3. Подготовка к 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.  |   |           |                            |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>  |   |           |                            |
| <b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>   |   |           |                            |
| Тема 2.1.<br>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента  | <b>Содержание</b>   | <b>10</b> | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | 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.                     |           |                            |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |           |                            |
| Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |   |           |                            |

|  |  |           |                            |
|--|--|-----------|----------------------------|
|  | Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |                            |
|  | Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  |           |                            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>  |                            |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента.  | <b>2</b>  | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.   | <b>4</b>  |                            |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента   | <b>Содержание</b>  | <b>12</b> |                            |
|  | 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.  |           | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | 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.   |           |                            |
|  | 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.   |           |                            |
|  | Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.  |           |                            |
|  | Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |           |                            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  |           | <b>10</b>                  |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления салатов сложного ассортимента.  | <b>2</b>  | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). | <b>8</b>   |           |                            |



|   |   |    |                            |
|---|---|----|----------------------------|
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента                       | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  | 12 | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |    |                            |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |    |                            |
|   | Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).   | 10 |                            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2  | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | <b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  | 8  |                            |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни   |    |                            |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.   | 14 | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного   |    |                            |

|  |  |           |                            |
|--|--|-----------|----------------------------|
|  | сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |           |                            |
|  | Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |           |                            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>12</b> |                            |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.   | <b>4</b>  | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.  | <b>8</b>  |                            |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  |           |                            |
|  | 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.  |           | ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |                            |
|  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   | <b>16</b> |                            |
|  | Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).               |           |                            |

|   |   |  |                                    |
|---|---|--|------------------------------------|
|   | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> | <p><b>12</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>8</b></p> | <p>ПК 3.2.-3.7<br/>ОК 1-7,9-11</p> |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>   |   | <p><b>4</b></p>                                  |                                    |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</li> </ol> |   | <p><b>72</b></p>                                 |                                    |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li><li>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li><li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li><li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li><li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li><li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li><li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li><li>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li><li>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li><li>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li><li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li><li>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li><li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li><li>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol> | <p><b>108</b></p> |  |
| <p><b>Всего</b></p>  | <p><b>320</b></p> |  |

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

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

##### **Основные источники:**

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, , М.: ИЦ «Академия», 2020 г

##### **Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

*Аннотация к рабочей программе*

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

*Код и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

| <i>Код</i> | Наименование общих компетенций  |
|------------|---|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 03.     | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04.     | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 05.     | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 06.     | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |
| ОК 07.     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 08.     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09.     | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10.     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| ОК 11.     | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

#### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

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

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |
| <b>уметь</b>                   | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических</p>                             |

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

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 288

в том числе в форме практической подготовки 228 часов

Из них на освоение МДК 102 часа

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена



|           |   |            |            |            |           |          |          |           |           |            |
|-----------|---|------------|------------|------------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|------------|
|           | сложного ассортимента                     |            |            |            |           |          |          |           |           |            |
| ПК 41-4.6 | Учебная и<br>производственная<br>практика | <b>72</b>  | <b>72</b>  |            |           |          |          |           | <b>72</b> | <b>108</b> |
|           | Производственная<br>практика              | <b>108</b> | <b>108</b> |            |           |          |          |           |           | -          |
|           | Промежуточная<br>аттестация               | <b>X</b>   | <b>X</b>   |            |           |          |          |           |           |            |
|           | <b>Всего:</b>                             | <b>282</b> | <b>228</b> | <b>102</b> | <b>48</b> | <b>-</b> | <b>6</b> | <b>18</b> | <b>72</b> | <b>108</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК |
|--|---|-------------|---------------------------|
| 1  | 2   | 3           |                           |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>      |   | <b>32</b>   |                           |
| <b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента             |   | <b>32</b>   |                           |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков   | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>    | ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента   |             |                           |
|  | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.  |             |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |             |                           |
| <b>Тема 1.2</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков                    | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.  | <b>4</b>    | ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>    | ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  |             |                           |
|  | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции  |             |                           |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.  |   |             |                           |
| <b>Тема 1.3</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>    | ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |             |                           |
|  | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации   |             |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |             |                           |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов,  | <b>2</b>    | ОК 1-7,9-11               |

|   |   |    |                            |
|---|---|----|----------------------------|
|   | напитков сложного ассортимента.<br><b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  | 4  |                            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |   | 2  |                            |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>   |   | 40 |                            |
| <b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   |   | 40 |                            |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента   | <b>Содержание</b>   | 8  | ПК 4.2.-4.3<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.  |    |                            |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |    |                            |
|   | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.  |    |                            |
|   | 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  |           |                            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>10</b> |                            |
|  | <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)  | <b>4</b>  | ПК 4.2.-4.3<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).   | <b>6</b>  |                            |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента   | <b>Содержание</b>   |           |                            |
|  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.  |           | ПК 4.2.-4.3<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |           |                            |
|  | Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.  | <b>10</b> |                            |
|  | Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |                            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>10</b> |                            |
|  | <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).  | <b>4</b>  | ПК 4.2.-4.3<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).  | <b>6</b>  |                            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>   |   |           |                            |
| <b>1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным |   | <b>2</b>  |                            |

|   |  |           |                            |
|---|--|-----------|----------------------------|
|   | 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.   |           |                            |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>             |  | <b>36</b> |                            |
| <b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | <b>36</b> |                            |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента                             | <b>Содержание</b>  | <b>8</b>  | ПК 4.4.-4.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.  |           |                            |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |                            |
|   | Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.  |           |                            |
|   | Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |                            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>8</b>  |                            |
|   | <b>Практическая работа.</b> Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента.  | <b>2</b>  | ПК 4.4.-4.6<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.          | <b>6</b>   |           |                            |
| <b>Тема 3.2</b>   | <b>Содержание</b>  |           |                            |



|   |   |    |                            |
|---|---|----|----------------------------|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.   | 8  | ПК 4.4.-4.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |    |                            |
|   | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.   |    |                            |
|   | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |    |                            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | 10 |                            |
|   | <b>Практическая работа.</b> Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента  | 2  |                            |
| <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.   | 8   |    |                            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b>   |   | 2  |                            |
| 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 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. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.   |   |    |                            |
| 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.  |   |    |                            |
| <b>Учебная практика по ПМ.04</b>  |   | 72 |                            |
| <b>Виды работ:</b>  |   |    |                            |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. |   |    |                            |

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями

|   |                   |  |
|---|-------------------|--|
| <p>и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>  |                   |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol> | <p><b>108</b></p> |  |
| <p><b>Всего</b></p>   | <p><b>288</b></p> |  |

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

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, лаборатория кондитерского цеха оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

##### **Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. 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, М.: ИЦ «Академия», 2021

##### **Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

*Аннотация к рабочей программе*

**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 и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

## 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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul> |
| уметь                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> </ul>  |

|       |   |
|-------|---|
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul>   |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul> |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 498

в том числе в форме практической подготовки 360 часов

Из них на освоение МДК 236 часов

в том числе самостоятельная работа 10 часов

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                     |                           |                        |                          |          |                  |
|---|---|-------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------|----------|------------------|
|   |   |             |  | Всего                                    | Обучение по МДК                     |                           |                        |                          | Практики |                  |
|   |   |             |  |  | В том числе                         |                           |                        |                          | Учебная  | Производственная |
|   |   |             |  |  | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |          |                  |
| <i>1</i>                                  | <i>2</i>  | <i>3</i>    | <i>4</i>                               | <i>5</i>                                 | <i>6</i>                            |                           | <i>7</i>               | <i>8</i>                 | <i>9</i> | <i>10</i>        |
| ПК 5.1.-5.5<br>ОК 1-7,9-11                | <b>Раздел модуля 1.</b><br>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>30</b>   | 12                                     | 30                                       | 12                                  | -                         | 2                      | -                        | -        | -                |
| ПК 5.1., 5.6<br>ОК 1-7,9-11               | <b>Раздел модуля 2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента             | <b>206</b>  | 96                                     | 206                                      | 96                                  | -                         | 8                      | 10                       | -        | -                |

|            |   |            |            |            |            |          |  |           |            |            |
|------------|---|------------|------------|------------|------------|----------|--|-----------|------------|------------|
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и<br>производственная<br>практика | <b>108</b> | <b>108</b> |            |            |          |  |           | <b>108</b> | <b>144</b> |
|            | Производственная<br>практика              | <b>144</b> | <b>144</b> |            |            |          |  |           |            | -          |
|            | Промежуточная<br>аттестация               | <b>X</b>   | <i>X</i>   |            |            |          |  |           |            |            |
|            | <b><i>Всего:</i></b>                      | <b>488</b> | <b>360</b> | <b>236</b> | <b>108</b> | <b>-</b> |  | <b>10</b> | <b>108</b> | <b>144</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК  |
|--|---|-------------|----------------------------|
| 1  | 2   | 3           |                            |
| <b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>               |   | 32          |                            |
| <b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |   | 32          |                            |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления                                 | <b>Содержание</b><br>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.<br>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства<br>Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий<br>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<br>Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления<br><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа<br><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 4           | ПК 5.1.-5.5<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий      | <b>Содержание</b><br>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.<br>Профессиональный словарь кондитера<br>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | 4           | ПК 5.1.-5.5<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Тема 1.3.</b>   | <b>Содержание</b>   | 4           | ПК 5.1.-5.5                |

|  |   |          |                            |
|--|---|----------|----------------------------|
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | 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. |          | ОК 1-7,9-11                |
|  | 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  |          |                            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b> |                            |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды  | <b>4</b> | ПК 5.1.-5.5<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе  | <b>Содержание</b>   |          |                            |
|  | 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.  | <b>6</b> | ПК 5.1.-5.5<br>ОК 1-7,9-11 |
|  | Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.   |          |                            |
|  | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.  |          |                            |
|  | 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  |          |                            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |          |                            |
| <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья  | <b>4</b>  |          |                            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>   |   | <b>2</b> |                            |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).   |   |          |                            |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.   |   |          |                            |
| 3. Подготовка к 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.  |   |                             |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>                | <b>214</b>  |                             |
| <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента               | <b>214</b>  |                             |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>Содержание</b>   | ПК 5.1., 5.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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   |                             |
|   | Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |                             |
|   | Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |                             |
|   | Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. |                             |
|   | 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   |                             |
|   | Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |                             |
|   | Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения  |                             |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>24</b>   |                             |
| <b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов   | <b>4</b>  | ПК 5.1., 5.6<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Лабораторная работа.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.            | <b>20</b>   |                             |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>            | <b>Содержание</b>   | ПК 5.1., 5.6<br>ОК 1-7,9-11 |
|   | 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. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения  |                             |
|   | 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.  |           |                             |
|  | Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  |           |                             |
|  | Оценка качества. 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  |           |                             |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>24</b> |                             |
|  | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых   | <b>24</b> | ПК 5.1., 5.6<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  |           |                             |
|  | 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  |           |                             |
|  | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и других для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                           | <b>28</b> |                             |
|  | Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.   |           |                             |
|  | Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения   |           |                             |
|  | Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.  |           |                             |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>24</b> |                             |
|  | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых  | <b>24</b> | ПК 5.1., 5.6<br>ОК 1-7,9-11 |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента           | <b>Содержание</b>  |           |                             |
|  | 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. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкостучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. | <b>30</b> |                             |
|  | Оценка качества. Условия и сроки хранения  |           |                             |
|  | Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию  |           |                             |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>24</b> |                             |
|  | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских,  | <b>24</b> | ПК 5.1., 5.6<br>ОК 1-7,9-11 |

|   |           |            |  |
|---|-----------|------------|--|
|   | брендовых |            |  |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>  |           | <b>8</b>   |  |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.05</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода</li> </ol> |           | <b>108</b> |  |

|   |     |  |
|---|-----|--|
| <p>изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>16. 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).</li> <li>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>   |     |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> </ol> | 144 |  |



|  |            |  |
|--|------------|--|
| <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |            |  |
| <b>Всего</b>   | <b>498</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех**, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

**Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

**Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

*Аннотация к рабочей программе*  
**профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала**  
*Код и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

|  |   |
|--|---|
|  | <p>обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p> |
|--|---|

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 204

в том числе в форме практической подготовки 150 часов

Из них на освоение МДК 90 часов

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе производственная практика 108 часов

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                          | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                     |                           |                        |                          |          |                  |
|---|---|-------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------|----------|------------------|
|   |   |             |  | Всего                                    | Обучение по МДК                     |                           |                        |                          | Практики |                  |
|   |   |             |  |  | В том числе                         |                           |                        |                          | Учебная  | Производственная |
|   |   |             |  |  | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |          |                  |
| 1   | 2   | 3           | 4                                      | 5  | 6                                   |                           | 7                      | 8                        | 9        | 10               |
| ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11             | Раздел 1.<br>Управление текущей деятельностью подчиненного персонала    | <b>50</b>   | 22                                     | 46                                       | 22                                  | -                         | 4                      | -                        | -        | -                |
| ПК 6.4, 6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11             | Раздел 2.<br>Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | <b>46</b>   | 20                                     | 44                                       | 20                                  | -                         | 2                      |                          | -        | -                |
| ПК 6.1-6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11              | Курсовой проект (работа)  |             |  |  |                                     | 16                        |                        |                          |          |                  |
| ПК 6.1-6.5                                | Учебная и производственная практика                                     | -           | -                                      |  |                                     |                           |                        |                          | -        | <b>108</b>       |
|   | Производственная  | <b>108</b>  | <b>108</b>                             |  |                                     |                           |                        |                          |          | -                |

|  |                          |            |            |           |           |          |          |           |          |            |
|--|--------------------------|------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|------------|
|  | практика                 |            |            |           |           |          |          |           |          |            |
|  | Промежуточная аттестация | <b>X</b>   | <i>X</i>   |           |           |          |          |           |          |            |
|  | <b>Всего:</b>            | <b>204</b> | <b>152</b> | <b>90</b> | <b>44</b> | <b>-</b> | <b>6</b> | <b>16</b> | <b>-</b> | <b>108</b> |



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)             | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК     |
|---|---|-------------|-------------------------------|
| 1   | 2   | 3           |                               |
| <b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>                              |   | <b>50</b>   |                               |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>                |   | <b>204</b>  |                               |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Отраслевые особенности организаций питания  | <p><b>Содержание</b></p> <p>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</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>1.</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных</p> | 2           | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | <p><b>Содержание</b></p> <p>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, преysкранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания</p>   | 4           | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |

|  |   |   |                               |
|--|---|---|-------------------------------|
|  | различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.   |   |                               |
|  | Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.  |   |                               |
|  | Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.  |   |                               |
|  | 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  |   |                               |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |                               |
|  | 1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).  | 4 | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | <b>Содержание</b>   |   |                               |
|  | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.   |   | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|  | Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. 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 и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. | 4 |                               |
|  | Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов  |   |                               |
|  | Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.   |   |                               |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |   | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|  | 1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).   | 2 |                               |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Управление персоналом в организациях питания                           | <b>Содержание</b>   |   |                               |
|  | 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).  |   | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|  | 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).  | 4 |                               |
|  | 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы  |   |                               |

|   |  |   |                               |
|---|--|---|-------------------------------|
|   | управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.   |   |                               |
|   | 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия   |   |                               |
|   | 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам  |   |                               |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |                               |
|   | 1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений  | 4 | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|   | 2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения   |   |                               |
|   | 3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»   |   |                               |
|   | 4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения  |   |                               |
|   | 5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений   |   |                               |
|   | 6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными   |   |                               |
|   | 7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник  |   |                               |
|   |  |   |                               |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала                                      | <b>Содержание</b>  | 4 | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|   | Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания |   |                               |
|   | 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  |   |                               |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |                               |
|   | 1. Планирование производственного задания (программы)  | 2 | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
| 2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда |  |   |                               |
| 3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени            |  |   |                               |

|   |  |   |                               |   |                               |   |   |                               |
|---|--|---|-------------------------------|---|-------------------------------|---|---|-------------------------------|
| <b>Тема 1.6.</b><br>Расчет основных производственных показателей.<br>Формы документов и порядок их заполнения | <b>Содержание</b><br>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.<br>Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.<br>Производительность труда, факторы роста.<br>Методика расчета основных производственных показателей<br>Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.<br>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.<br>Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета<br>Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения<br>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции<br>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. | 4 | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |   |                               |   |   |                               |
|   | <b>Тематика практических занятий</b><br>1. Расчет производственной мощности<br>2. Расчет товарооборота<br>3. Расчет производительности труда<br>5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.<br>6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников<br>1. Оформление документов: дневного заборного листа<br>2. Разработка нормативно-технологической документации   |   |                               | 4 | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |   |   |                               |
|   | <b>Тема 1.7.</b><br>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями   |   |                               |   |                               | <b>Содержание</b><br>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.<br>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. | 2 | ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|   | <b>Тематика практических занятий</b><br>1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции   |   |                               |   |                               | 2   |   |                               |

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>  |  |                               |
| <p>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</p> <p>2. Изучение отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</li> <li>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</li> <li>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> </ul> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p> |  | <b>2</b>                      |
| <b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>   |  | <b>46</b>                     |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>  |  | <b>204</b>                    |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | <b>Содержание</b><br>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.<br>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:<br>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);<br>- отпуска на вынос по заказам потребителей;<br>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного | <b>16</b>                     |
|   |  | ПК 6.4, 6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11 |

|   |  |    |                               |
|---|--|----|-------------------------------|
|   | <p>обслуживания и др.).<br/> Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.<br/> Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции:<br/> термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>  |    |                               |
|   | <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>   |    | ПК 6.4, 6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|   | <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала.<br/> Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>   |    |                               |
|   | <p>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, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p> |    |                               |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b>  | <p><b>Содержание</b></p>   | 8  | ПК 6.4, 6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
|   | <p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p>  |    |                               |
|   | <p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>  |    |                               |
|   | <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>   |    |                               |
|   | <p><b>Тематика практических занятий</b></p>  |    |                               |
|   | <p>1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.<br/> 2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>   | 20 | ПК 6.4, 6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11 |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <p>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).<br/> 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).<br/> 3. Решение ситуационных задач по темам раздела.<br/> 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).<br/> 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).<br/> 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</p> | 2  |    |                               |
| <p><b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b><br/> <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b></p>   |  |    |                               |

|   |                  |  |
|---|------------------|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</li> <li>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</li> <li>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</li> <li>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</li> <li>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</li> <li>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам).</li> <li>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</li> <li>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</li> <li>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</li> </ol> |                  |  |
| <p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> </ol>  | <p><b>16</b></p> |  |

|  |     |  |
|--|-----|--|
| <p>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>10. Заключение</p>  |     |  |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b></p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> <p>5. Составление заключения</p>   | 2   |  |
| <p><b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> </ol> | 108 |  |



|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и 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.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> |            |  |
| <b>Всего</b>  | <b>204</b> |  |

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

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:** наличие учебных кабинетов организации производства, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, безопасности жизнедеятельности, охраны труда.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-наглядных пособий
4. бланки первичных бухгалтерских документов;
5. наглядные пособия;
6. комплект учебно-методической документации.
7. мультимедиа-система для показа презентаций;
8. комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);

#### **Технические средства обучения:**

1. интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.
2. микрокалькуляторы.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

##### **Основные источники:**

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/Н.Н. Пукалина.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: «Феникс», 2015.- 352с.
- 5.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»; М. Издательский центр «Лада» 2007 г

##### **Дополнительные источники:**

1. Радченко Л. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебное / Л.А. Радченко:- Ростов н/Д «Феникс», 2016 г.
2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова.- Ростов н/Д: «Феникс»,2010.-409с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

## Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

### Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии/специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
*Код и наименование профессии/специальности*

#### *Аннотация к рабочей программе*

**учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

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

Учебная дисциплина «ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК   | Дисциплинарные результаты   |   |
|--|---|---|
|  | Умения  | Знания  |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>- методики составления рационов питания.</li> </ul> |
|  |   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах   |
|---|-----------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>               | 74              |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                           | 42              |
| в т. ч.:  |                 |
| теоретическое обучение  |                 |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -               |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 42              |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -               |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 4               |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | Зачёт с оценкой |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                            | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся   | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК  |
|--|---|-------------|--|
| 1  | 2   | 3           |  |
| <b>Раздел 1 Микробиология, санитария и гигиена</b>     |   |             |  |
| Тема 1. Основные группы микроорганизмов                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.  |             |  |
|  | Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.  |             |  |
|  | Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.   |             |  |
|  | Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.  |             |  |
|  | Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  |             |  |
|  | Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов  |             |  |
|  | <b>Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>10</b>   |  |
|  | Устройство микроскопа и правила работы с ним.<br>Способы приготовления препаратов для микроскопирования.<br>Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах.<br>Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей<br>Приготовление питательной среды для выращивания микроорганизмов<br>Микроскопирование дрожжей. Микроскопирование плесневых грибов. Микроскопирование бактерий.<br>Питательные среды для выращивания микроорганизмов. Стерилизация .Устройство микроскопа и приготовление препаратов. |             |  |
|  | <b>Практические занятия (Практическая подготовка)</b>   |             |  |
|  | <b>2</b>  |             |  |
|  | Окрашивание микроорганизмов по Граму. Получение чистых культур.   |             |  |
| Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>    | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07                 |
|  | Понятие о инфекции. Иммунитет.  |             |  |
|  | Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.   |             |  |
|  | Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве условия их развития  |             |  |
|  | Острые кишечные инфекции. Зоонозы   |             |  |
|  | Пищевые отравления: бактериального происхождения .Токсикоинфекции. Глистные заболевания.  |             |  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <b>Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)</b>  |   | ОК 09, ОК 10   |
|   | Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений<br>Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, почвы.<br>Определение микробиологических показателей безопасности. | 4 |  |
|   | <b>Практические занятия (Практическая подготовка)</b>   | 2 |  |
|   | Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций   |   |  |
| Тема 3. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Личная гигиена работников предприятий общественного питания   |   |  |
|   | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания   |   |  |
|   | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.  |   |  |
|   | Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.   |   |  |
|   | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.   |   |  |
|   | Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.   |   |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)</b>  |   |  |
|   | Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды<br>Микробиологический контроль персонала и качества сырья.<br>Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.                          | 4 |  |
|   | <b>Практические занятия (Практическая подготовка)</b>   | 2 |  |
| Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха.<br>Проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции, дератизации.  |   |   |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 2   |   |  |
| систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);<br>работа с нормативной документацией. |   |   |  |
| <b>Раздел 2 Физиология питания.</b>   |   |   |  |
| Тема 2.1. Роль пищи для организма человека  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения                         |   |  |
|   | Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи   |   |  |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4 |  |
|   | Значение пищевых веществ для организма человека. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Последствия избытка или недостатка пищевых веществ.   |   |  |
| Тема 2.2  | <b>Содержание</b>   |   | ПК 1.1-1.4   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| Пищевые вещества  | Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав.   | 6 | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09, ОК 10               |
|   | Белки. Понятие об азотистом балансе, соотношении в рационе питания белков животного и растительного происхождения.  |   |  |
|   | Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах   |   |  |
|   | Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.   |   |  |
|   | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   |   |  |
| Состав пищевых продуктов. Пищевая ценность различных продуктов питания.   | 2   |   |  |
| Тема 2.3 Обмен веществ  | <b>Содержание</b>   | 2 | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.   |   |  |
|   | Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма  |   |  |
|   | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   | 4 |  |
|   | Расчет суточного потребления пищи в зависимости от суточного расхода энергии. Расчет энергетической ценности блюд. Суточный расход энергии различных групп населения. Роль труда и физкультуры в обмене веществ. От чего зависит суточный расход энергии.   |   |  |
| Тема 2.4. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания | <b>Содержание</b>   | 2 | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение   |   |  |
|   | Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона  |   |  |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |   |  |
|   | Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом. Составление суточного рациона питания | 4 |  |
| Тема 2.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание                     | <b>Содержание</b>   | 2 | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания.  |   |  |
|   | Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты.   |   |  |
|   | Дробное питание, режим питания. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах   |   |  |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 2 |  |



|                 |   |           |  |
|-----------------|---|-----------|--|
|                 | <p>Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. Составление набора продуктов суточного рациона в соответствии с указанной диетой. Определение его химического состава и калорийности.</p>  |           |  |
|                 | <p><b>Самостоятельная работа обучающегося</b></p> <p>Выполнение домашнего задания по разделу.<br/> Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:<br/> 1. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам.<br/> Тематика рефератов:<br/> 1. Модные диеты.<br/> 2. Вегетарианство.<br/> 3. Раздельное питание.<br/> 4. Организация питания в учебных заведениях.<br/> 5. Пищевые добавки.<br/> 6. Питание современного человека.<br/> 7. Функциональное питание</p> | <b>2</b>  |  |
| Зачёт с оценкой |   |           |  |
| Всего:          |   | <b>74</b> |  |

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

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017, электронный учебник

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены и пищевой промышленности, М.: ИЦ «Академия», 2013
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2014

*Аннотация к рабочей программе*

**учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

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

Учебная дисциплина **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК   | Дисциплинарные результаты   |   |
|--|---|---|
|  | Умения  | Знания  |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах              |
|---|----------------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины                      | 96                         |
| в т.ч. в форме практической подготовки                                  | 34                         |
| в т. ч.:  |                            |
| теоретическое обучение  | 56                         |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -                          |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 34                         |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -                          |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 6                          |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | Дифференцированного зачета |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся  | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК  |
|--|--|-------------|--|
| 1  | 2  | 3           |  |
| <b>Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>   |  |             |  |
| Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>14</b>   | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. |             |  |
|  | Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.  |             |  |
|  | Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры  |             |  |
|  | Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения   |             |  |
|  | Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения   |             |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>2</b>    |  |
| Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты  |  |             |  |
| Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b>   | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери.   |             |  |
|  | Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.   |             |  |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>10</b>   |  |
| Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; Способы оценки условий хранения и состояние продуктов и запасов. Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения |  |             |  |
| Тема 1.3 Методы  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>    | ПК 1.1-1.4   |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
| контроля качества продуктов при хранении  | Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация 6 2 показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.  |           | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10               |
|   | Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.   |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |           |  |
|   | Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов.                               |           |  |
|   | Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.   | <b>10</b> | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4                               |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |           |  |
|   | Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов  | <b>2</b>  | ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10   |
| <b>Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса</b>      |   |           |  |
| Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания       | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  |  |
|   | Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. |           |  |
| Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|   | Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.   |           |  |
|   | Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.   |           |  |
|   | Порядок отпуска продуктов на производство.  |           |  |
|   | Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация приемки, вскрытия, хранения, возврат тары.  |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   |           |  |
|   | Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.  |           |  |
| <b>4</b>  |   |           |  |
|   | Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.  |           |  |
| Тема 2.3 Структура производства   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6   |
|   | Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.  |           |  |
|   | Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации.  |           |  |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   |           | ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10             |
|  | Составление схемы взаимосвязи производственных помещений  | <b>4</b>  |  |
| Тема 2.4. Контроль запасов и наличия продуктов | <b>Содержание учебного материала</b>  |           |  |
|  | Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.  |           |  |
|  | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.  | <b>4</b>  |  |
|  | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   |           |  |
|  | Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов б . Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учёт расхода сырья на производстве. Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни. | <b>6</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>      |   |           | ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10                           |
|  | Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов населения. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню   | <b>2</b>  |  |
|  | Дифференцированный зачёт  | <b>2</b>  |  |
|  | Всего:  | <b>96</b> |  |



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

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии общественного питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2018.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29  
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990

3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989

4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

*Аннотация к рабочей программе*

**учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания»

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

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК   | Дисциплинарные результаты   |   |
|--|---|---|
|  | Умения  | Знания  |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul> |  |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах    |
|---|------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>               | 106              |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                           | 32               |
| в т. ч.:  |                  |
| теоретическое обучение  | 68               |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -                |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 32               |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -                |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 6                |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | Зачёта с оценкой |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся   | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК  |
|---|---|-------------|--|
| 1   | 2   | 3           |  |
| <b>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>                             |   |             |  |
| Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания   | <b>Содержание</b>   | 6           | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|   | <p>Основные типы предприятий общественного питания</p> <p>Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Характеристика услуг предприятий общественного питания.</p>  |             |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 4           |  |
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                                      |             |  |
| Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства   | <b>Содержание</b>   | 16          | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|   | Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. |             |  |
|   | Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.  |             |  |
|   | Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.  |             |  |
|   | Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.  |             |  |
|   | Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.  |             |  |
|   | Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.  |             |  |
|   | Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.   |             |  |
| Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции |   |             |  |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 8           |  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p> |   |  |
|  |   | 4   |  |
| <b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> |   | <b>68</b>                                 |  |
| Тема 2.1 Механическое оборудование   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 12  | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.   |   |  |
|  | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.   |   |  |
|  | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.  |   |  |
|  | Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |   |  |
|  | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   |   |  |
|  | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.  |   |  |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 8   |  |
|  | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Машины для кондитерского цеха.  |   |  |
|  |   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> | 4  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  |   |  |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 8   | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6                               |
|  | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.   |   |  |
|  | Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   |   |  |

|                                   |   |            |  |
|-----------------------------------|---|------------|--|
|                                   | 4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |            | ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10   |
|                                   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>16</b>  | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|                                   | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. |            |  |
|                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>4</b>   |  |
|                                   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.   |            |  |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>   | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|                                   | Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное).  |            |  |
|                                   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>8</b>   |  |
|                                   | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Карточка учета материалов форма № М.   |            |  |
|                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>4</b>   |  |
|                                   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.   |            |  |
|                                   | Зачет с оценкой   | <b>2</b>   |  |
| Всего:                            |   | <b>106</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

- техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

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

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

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

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

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

7. Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение организаций питания -М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>



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

4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) 4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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

Учебная дисциплина **ОП.04 Организация обслуживания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК  | Дисциплинарные результаты  |  |
|---|--|--|
|   | Умения   | Знания   |
| ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток;</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню;</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>– обслуживать иностранных туристов;</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul> |
|  |  |  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах    |
|---|------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины                      | 80               |
| в т.ч. в форме практической подготовки                                  | 36               |
| в т. ч.:  |                  |
| теоретическое обучение  | 40               |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -                |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 36               |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -                |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 4                |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | Зачёта с оценкой |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся  | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК   |
|---|--|-------------|---|
| 1   | 2  | 3           |   |
| Раздел 1 Общественное питание в современных условиях  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|   | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.                      |             |   |
|   | Основные формы организации труда в общественном питании.   |             |   |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 4           |   |
|   | Основные задачи предприятий общественного питания. Основные законы, регулирующие выпуск безопасной и качественной продукции ПОП  |             |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2           |   |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. |  |             |   |
| Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6           | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|   | Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.   |             |   |
|   | Классификация предприятий общественного питания.   |             |   |
|   | Характеристика типов предприятий общественного питания.  |             |   |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 2           |   |
|   | Назначение и функции предприятий общественного питания. Особенности производственно – торговой деятельности ПОП. Подразделение ПОП по предоставляемым услугам, по характеру производства, по ассортименту выпускаемой продукции. |             |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |             |   |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.  | 2  |             |   |
| Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.                               |
|   | Источники снабжения ПОП.   |             |   |
|   | Виды договоров, применяемых в общественном питании.  |             |   |
|   | Организация товародвижения и доставки продуктов.   |             |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | Приемка продовольственных товаров.  |   | ОК 01-07  |
|  | Материально – техническое снабжение ПОП.  |   | ОК 09   |
|  | Организация работы складских помещений и требования к ним.  |   | ОК 10   |
|  | Хранение и отпуск продуктов.  |   |   |
|  | Организация тарного хозяйства   |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |   |   |
|  | Рациональная организация снабжения ПОП.<br>Логистический подход к работе предприятий и его назначение.<br>Организационно – технические, экономические мероприятия ПОП   | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09, 10      |
| Раздел 4. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания .<br>Организация работы производственных цехов. | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.  |   |   |
|  | Оперативное планирование работы производства предприятий с полным производственным циклом. Виды меню.   |   |   |
|  | Нормативная документация ПОП.   |   |   |
|  | Производственная структура и её характеристика. Организация рабочих мест.   |   |   |
|  | Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракажа.  |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 2 |   |
|  | Расположение оборудования в цехах ПОП.<br>Технологический процесс обработки сырья в цехах ПОП.<br>Лабораторные исследования продукции выпускаемой на ПОП.   |   |   |
| Раздел 5. Организации обслуживания. Торговые помещения.  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.                               |
|  | Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания.   |   |   |
|  | Прогрессивные технологии обслуживания. Виды торговых помещений, их характеристика.  |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4 | ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10  |
|  | Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.<br>Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство   |   |   |
| Раздел 6. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Виды столовой посуды, столовое бельё. Общие правила сервировки стола.   |   |   |
|  | Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.  |   |   |
|  | Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи  |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 6 |   |
|  | Основные столовые приборы, вспомогательные столовые приборы, виды посуды для вторых блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. 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.                   |   |   |
| Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.<br>Информационное обеспечение предприятий общественного питания | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.                        |   |   |
|  | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.                                     |   |   |
|  | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.         |   |   |
|  | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.   |   |   |
|  | Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.   |   |   |
|  | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.   |   |   |
|  | Расчет с потребителями.   |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 6 |   |
|  | Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Принцип составления меню, последовательность расположения блюд. |   |   |
| Раздел 8. Подготовка к обслуживанию потребителей   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.                                     |   |   |
|  | Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.  |   |   |
|  | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.  |   |   |
|  | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.   |   |   |
|  | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания  |   |   |
|  | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.   |   |   |
|  | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.   |   |   |
|  | Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения».   |   |   |
|  | Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.  |   |   |
| <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 6   |   |   |
| Правила этикета и нормы за столом.<br>Уборка столов и замена использования посуды.   |   |   |   |
| Раздел 9. Специальные формы обслуживания   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Обслуживание по типу шведского стола.   |   |   |
|  | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.                       |   |   |
|  | Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.   |   |   |
|  | Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий .                                 |   |   |
| Особенности обслуживания различных категорий посетителей.  |   |   |   |



|               |  |    |  |
|---------------|--|----|--|
|               | Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.<br>Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. |    |  |
|               | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b><br>Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола  | 2  |  |
|               | <b>Зачет с оценкой</b>   |    |  |
| <b>Всего:</b> |  | 84 |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор - «мышь») или ноутбуки (моноблоки), - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
  - локальная сеть с выходом в Интернет, - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном), - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
  - программное обеспечение, - иное необходимое оборудование
- в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература

1. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

Дополнительная литература

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Ростов н/Д, Феникс, 2013

Методическая литература

1. Гастроном. Журнал
2. Методист. Журнал
3. Среднее профессиональное образование

*Аннотация к рабочей программе*

**учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

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

Учебная дисциплина **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК  | Дисциплинарные результаты   |  |
|---|---|--|
|   | Умения  | Знания   |
| ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать по принятой методологии технико-экономические показатели деятельности предприятия;</li> <li>- использовать экономическую и нормативную документацию в профессиональной деятельности;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>профессионально вести маркетинговую работу;</li> <li>- готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара;</li> <li>- владеть навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации;</li> <li>- владеть навыками кабинетных и полевых маркетинговых исследований;</li> <li>- практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>- правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> <li>- сущность, функции маркетинга и</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>направления его использования в условиях рыночной экономики; организацию служб маркетинга на фирмах;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- роль маркетинга в управлении фирмой;</li><li>- принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш;</li><li>- необходимость проведения маркетинговых исследований для информационного обеспечения управления фирмой с целью доведения параметров товара до уровня требований потенциальных покупателей целевого рынка и создания должной степени его конкурентоспособности;</li><li>- основные направления в технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка;</li><li>- содержание и структура маркетинговых программ;</li><li>- задачи управления персоналом в связи с маркетинговой деятельностью.</li></ul> |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                 | Объем в часах    |
|--|------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 116              |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | 42               |
| в т. ч.:   |                  |
| теоретическое обучение                             | 40               |
| лабораторные работы                                | -                |
| практические занятия                               | 42               |
| курсовая работа (проект)                           | 20               |
| <i>Самостоятельная работ</i>                       | 6                |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                    | В форме экзамена |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                              | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся   | Объем часов | Коды формирования ОК и ПК   |
|--|---|-------------|---|
| 1  | 2   | 3           |   |
| <b>Раздел 1. Основы экономики</b>                        |   |             |   |
| Тема 1.1. Основные положения экономической теории        | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4           | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Проблема выбора в условиях ограниченности ресурсов. Альтернативная стоимость.   |             |   |
|  | Понятие производства, обмена, распределения и потребления.  |             |   |
|  | Свойства товара и функции денег. Закон денежного обращения.   |             |   |
|  | Модель круговых потоков   |             |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |             |   |
| Тема 1.2. Предприятие как основной хозяйствующий субъект | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4           | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Разделение труда и кооперация на предприятии.   |             |   |
|  | Организационно-правовые формы предприятия.  |             |   |
|  | Понятие о производственной и экономической эффективности предприятия.   |             |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |             |   |
|  | Типы хозяйственных товариществ.<br>Правовое регулирование занятости и трудоустройства<br>Показатели уровня производительности труда<br>Расчет показателей использования оборотных средств |             |   |
| Тема 1.3. Принципы рыночной экономики                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4           | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09          |
|  | Понятие рынка. Рынки факторов производства. Специфика рынков товаров и услуг.   |             |   |
|  | Основные рыночные структуры: монополия и конкуренция. Законы спроса и предложения.  |             |   |
|  | Рыночное равновесие и причины его нарушения   |             |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |             |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>Определение рыночных структур.<br/> Расчет эластичности спроса и предложений .<br/> Построение графиков спроса и предложения.<br/> Показатели уровня производительности труда.</p> |   | ОК 10   |
| Тема 1.4. Доходы и расходы предприятия                                   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Понятие дохода, прибыли, о равновесии предприятия и максимизации прибыли. Издержки и прибыль.   |   |   |
|  | Понятие издержек. Виды издержек и их значение для анализа положения предприятия на рынке.   | 6 |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |   |   |
|  | Расчет затрат и прибыли предприятия.<br>Расчет производительности труда.  |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |   |   |
| Производительность- мера измерения эффективности функционирования фирмы  |   |   |   |
| Тема 1.5.Механизм формирования заработной платы                          | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Экономический смысл заработной платы.<br>Рынок труда и цена труда. Формы оплаты труда.  |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 6 |   |
|  | Факторы, определяющие дифференциацию в оплате труда.<br>Начисление заработной платы. Планирование численности и состава персонала.  |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 2 |   |
|  | Анализ применения форм и систем оплаты труда разных категорий персонала предприятий общественного питания   |   |   |
| <b>Раздел 2 Основы менеджмента</b>                                       |   |   |   |
| Тема 2.1 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Основные понятия и категории менеджмента.   |   |   |
|  | Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи.   |   |   |
| Тема 2.2 Функции менеджмента   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Функции планирования. Процесс стратегического планирования .Функции организации.  |   |   |
|  | Организационные структуры управления. Делегирование полномочий, пределы полномочий.   |   |   |
| Тема 2.3 Стили управления  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 2.2-2.8  |



|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | Авторитарный стиль управления. Демократический стиль управления. Либеральный стиль управления. Их характеристика «Решетка менеджмента».                |   | ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5  |
|  | Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.   |   | ПК 6.3.   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   |   | ОК 01-07  |
|  | Использование в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения, разбор ситуаций. Владение приемами делового общения.         | 4 | ОК 09<br>ОК 10  |
| Тема 2.4. Коммуникации в управлении                              | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.                               |
|  | Коммуникации: понятие, виды. Процесс коммуникаций. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания.                             |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2 | ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10  |
|  | Решение производственных ситуационных задач на определение стилей управления   |   |   |
|  | Исследование процесса коммуникаций. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций.   |   |   |
| Тема 2.5. Деловое общение  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.                               |
|  | Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. Правила ведения деловых бесед, совещаний.            |   |   |
|  | Техника ведения телефонных переговоров.  |   | ОК 01-07  |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 6 | ОК 09<br>ОК 10  |
|  | Отработка навыков делового общения (проведение деловой беседы, телефонных переговоров). Решение конфликтных ситуаций. Определение качеств руководителя |   |   |
| <b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>                               |  |   |   |
| Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. Принципы и функции маркетинга Структура маркетинговой деятельности.                             |   |   |
| Тема 3.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.3.<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 |
|  | Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России и региона. Концепции и развития рыночных отношений.  |   |   |
| Тема 3.3. Ценообразование на продукцию (услуги)                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6  |
|  | Цена, ценовая политика. Классификация цен. Формирование цен в предприятиях общественного питания. Процесс ценообразования. Стратегии ценообразования.  |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 4 | ПК 4.2-4.5  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  | <p>Определение цены на продукцию собственного производства в предприятии общественного питания</p> <p>Оценка качества и конкурентоспособности представленных услуг .</p>   |   | <p>ПК 6.3.</p> <p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p>   |  |
|  | <p>Определение вида рекламы в соответствии с жизненным циклом товара.</p>  |   |  |  |
| Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>  | 2 | <p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p> |  |
|  | <p>Товар как средство удовлетворения потребностей. Элементы товарной политики: упаковка, ассортимент, товарный знак, сервис и т.д., их характеристика.</p>   |   |  |  |
|  | <p><b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b></p>  | 4 |  |  |
|  | <p>Анализ ситуации на рынке товаров и услуг. Определение жизненного цикла продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Разработка маркетинговых мероприятий. Определение формы распределения различных видов продукции.</p> |   |  |  |
|  | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>   | 2 |  |  |
|  | <p>Анализ особенностей стратегии ценообразования предприятий общественного питания</p> <p>Разработка рекламного буклета для предприятия общественного питания.</p>   |   |  |  |
| <p><b>Примерные темы курсовой работы (проекта) :</b></p> <p>Предприятия общественного питания как объект хозяйствования.</p> <p>Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.</p> <p>Кадры организации и производительность труда.</p> <p>Основные фонды предприятий общественного питания и их использование.</p> <p>Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях.</p> <p>Финансы предприятий общественного питания.</p> <p>Стратегическое планирование в предприятиях общественного питания.</p> <p>Товарооборот предприятий общественного питания.</p> <p>Имущество предприятий общественного питания.</p> <p>Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях общественного питания.</p> <p>Оборотный капитал предприятий общественного питания. Фонды и средства предприятий питания (классификация и характеристика).</p> <p>Формирование финансовых ресурсов предприятия общественного питания.</p> <p>Финансовое планирование на предприятиях общественного питания.</p> <p>Издержки производства и обращения в общественном питании.</p> <p>Анализ и планирование издержек производства и обращения в общественном питании.</p> <p>Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания.</p> <p>Прибыль предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.</p> <p>Мотивация труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Оплата труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Управление персоналом на предприятии .</p> <p>Разработка стратегии развития предприятия.</p> |  |   | 20   |  |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p>Маркетинговые подходы к ценообразованию на предприятии.</p> <p>Комплекс маркетинговых коммуникаций предприятия.</p> <p>Оптимизация организационной структуры управления на предприятии.</p> <p>Управление конфликтами на предприятии Управление жизненным циклом продукта средствами маркетинга.</p> <p>Разработка рекламной компании товара (услуги) на предприятии</p> |            |  |
| Всего:  | <b>116</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; - комплект законодательных и нормативных документов;

- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;

- мультимедиа проектор;

- принтер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020.

2. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).

Дополнительные источники:

3. Липсиц И.В. Экономика -М.: ВИТА-ПРЕСС, 2012.-272с.

4. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч. I от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.

Интернет-ресурсы:

5. <http://www.consultant.ru/>

6. <http://www.infourok.ru/>

7. <http://www.nalog.ru/>

8. <http://www.nalogi.com.ru>

*Аннотация к рабочей программе*

**учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Учебная дисциплина **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты   |  |
|----------------------------|---|--|
|                            | Умения  | Знания   |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>-защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>- правила оплаты труда;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>-виды административных правонарушений и административной ответственности.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>               | 32                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                           |                      |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение  | 25                   |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -                    |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 5                    |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -                    |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | Зачета с оценкой     |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|---|---|---------------|---------------------------|
| 1   | 2   | 3             | 4                         |
| <b>Раздел 1 Основные положения Конституции РФ</b>                         |   | <b>5</b>      |                           |
| Тема 1.1<br>Основные положения Конституции РФ                             | <b>Содержание учебного материала</b><br>Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия   | <b>3</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.                     |               |                           |
| Тема 1.2<br>Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина  |               |                           |
|   | Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина   |               |                           |
|   | Право социальной защиты граждан   |               |                           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                      |               |                           |
| <b>Раздел 2 Основы гражданского права</b>                                 |   | <b>7</b>      |                           |
| Тема 2.1<br>Правовое регулирование хозяйственных отношений                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Предмет, принципы и источники российского гражданского права  |               |                           |
|   | Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. |               |                           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                      |               |                           |
| Тема 2.2<br>Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Классификация субъектов предпринимательской деятельности  |               |                           |
|   | Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица  |               |                           |
|   | Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности                                       |               |                           |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |               |                           |
|   | Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового                  |               |                           |



|  |   |          |                     |
|--|---|----------|---------------------|
|  | регулирующая их деятельность».  |          |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»   |          |                     |
| Тема 2.3<br>Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение | <b>Содержание учебного материала</b><br>Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования<br>Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов  | <b>3</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
| <b>Раздел 3 Основы трудового права</b>                                       |   | <b>8</b> |                     |
| Тема 3.1<br>Правовое регулирование трудовых отношений                        | <b>Содержание учебного материала</b><br>Трудовые отношения: понятие, основания возникновения<br>Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения<br>Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений<br>Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора<br>Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника<br><b>Тематика практических занятий</b><br>Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | <b>2</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
| Тема 3.2<br>Материальная ответственность сторон трудового договора           | <b>Содержание учебного материала</b><br>Материальная ответственность работодателя перед работником<br>Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.<br><b>Тематика практических занятий</b><br>Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности  | <b>4</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |

|  |   |          |                     |
|--|---|----------|---------------------|
|  | работодателей и работников»<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов   |          |                     |
| Тема 3.3<br>Защита трудовых прав работников  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения<br>Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов   | <b>2</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
| <b>Раздел 4.Административные правонарушения и административная ответственность</b>       |   | <b>6</b> |                     |
| Тема 4.1.<br>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы | <b>Содержание учебного материала</b><br>Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины<br>Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов  | <b>2</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
| Тема 4.2.<br>Административные правонарушения и административная ответственность          | <b>Содержание учебного материала</b><br>Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности<br><b>Тематика практических занятий</b><br>Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | <b>2</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
| Тема 4.3.<br>Административные наказания  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов  | <b>2</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
| <b>Раздел 5.Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>                   |   | <b>4</b> |                     |

|   |  |           |                        |
|---|--|-----------|------------------------|
| Тема 5.1.<br>Правовая охрана хозяйственных прав | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09,<br>10 |
|   | Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав   |           |                        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |           |                        |
| Тема 5.2.<br>Судебный порядок разрешения споров | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09,<br>10 |
|   | Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.   |           |                        |
|   | Третейские суды в РФ   |           |                        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |           |                        |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                 |  | <b>2</b>  |                        |
| <b>Всего:</b>                                   |  | <b>32</b> |                        |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Экономики и права».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц; - штатив для плакатов, таблиц;

- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;

- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины. Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература:

1. О.И. Федорянич Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности», М., издательский центр, «Академия», 2018 г.

2. Трудовой кодекс РФ

3. Астахов П.А. Трудовые отношения. Юридическая помощь по защите прав работника с вершины адвокатского профессионализма. – М.: Эксмо, 2017

4. Борохов В.Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства», ч. 1, ч. 2, М., 2018 г.

5. В.И. Шкатулла «Основы права», М. 2016 г.

Дополнительные источники:

6. Закон «О занятости населения в РФ»;

7. Юридический справочник «Как защищать свои права»;

Интернет-ресурсы:

8.«Правовая Система Гарант» ([www.garant.ru](http://www.garant.ru));

9."Консультант Плюс" ([www.consultant.ru](http://www.consultant.ru));

10.Федеральный портал «Российское образование»

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной  
деятельности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ »**

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

Учебная дисциплина **ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты  |  |
|----------------------------|--|--|
|                            | Умения   | Знания   |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>               | 96                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                           |                      |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение  | 18                   |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -                    |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 72                   |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -                    |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 6                    |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | Зачета с оценкой     |

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|--|---|---------------|---------------------------|
| 1  | 2   | 3             | 4                         |
| Введение. Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК |   | 2             |                           |
| Тема 1. Операционная система и оболочки операционных систем  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Многообразие операционных систем  |               |                           |
|  | Определение свойств ОС Windows.   |               |                           |
|  | Настройка параметров операционной системы   |               |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |               |                           |
| Тема 2. Текстовые редакторы и электронные таблицы  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 26            | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Стандартный набор операций с текстом.   |               |                           |
|  | Основы верстки текста.  |               |                           |
|  | Использование ссылок в текстовом документе.   |               |                           |
|  | Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа.  |               |                           |
|  | Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов. |               |                           |
|  | Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.  |               |                           |
|  | Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.  |               |                           |
|  | Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.  |               |                           |
|  | Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.   |               |                           |
|  | Использование логических операций для профессиональных расчётов.  |               |                           |
|  | Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.  |               |                           |
|  | Создание интерактивного рецептурного справочника.   |               |                           |
|  | Создание интерактивного меню.   |               |                           |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  |               |                           |



|   |  |           |                     |
|---|--|-----------|---------------------|
|   | Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel |           |                     |
| Тема 3. Основные методы обработки информации средствами СУБД  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.   |           |                     |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>6</b>  |                     |
|   | Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.   |           |                     |
|   | Организация запросов. Создание отчетов.  |           |                     |
|   | Создание БД профессиональной направленности  |           |                     |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>2</b>  |                     |
| Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора |  |           |                     |
| Тема 4. Создание эффективной презентации  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>10</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.   |           |                     |
|   | Создание тематической презентации с использованием ссылок.   |           |                     |
|   | Использование OLE-объектов в презентации   |           |                     |
|   | Создание интерактивного плаката средствами презентации.  |           |                     |
|   | Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации  |           |                     |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>2</b>  |                     |
| Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания               |  |           |                     |
| Тема 5. Информационные системы и программы профессиональной направленности  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»                                  |           |                     |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>8</b>  |                     |
|   | Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию.   |           |                     |
|   | Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.   |           |                     |
|   | Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.  |           |                     |
| Калькуляции блюд в программе Kitchen.   |  |           |                     |
| Тема 6. Глобальная сеть Интернет  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Возможностей различных браузеров.  |           |                     |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>6</b>  |                     |
|   | Правила создания запросов в различных поисковых системах.  |           |                     |
|   | Обзор сервисов облачных технологий.  |           |                     |
| Использование облачных технологий в профессиональной деятельности   |  |           |                     |

|  |   |           |                     |
|--|---|-----------|---------------------|
| Тема 7. Создание сайта   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Основы создания сайта. Создание HTML-документа.   |           |                     |
|  | Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.  |           |                     |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>8</b>  |                     |
|  | Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов. Разработка структуры сайта.   |           |                     |
|  | Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора  |           |                     |
|  | Оптимизация графики для WEB-страниц   |           |                     |
| Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах. |   |           |                     |
| Тема 8. Информационносправочные системы  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Виды информационно-справочных систем.   |           |                     |
| Тема 9. Информационная безопасность  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.   |           |                     |
|  | Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ. |           |                     |
| Всего:   |   | <b>96</b> |                     |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017г.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Гришин В.Н., Панфилов Е.Е.. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014
3. Хлебников А.А. Информатика. Учебник. Ростов. Феникс. 2014

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии – Школа.LV [Электронный ресурс]/URL:<http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс]/URL:<http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>

5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL:<http://www.securelist.com/ru/>
6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>
7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL [http://suhorukov.com/news\\_akademy/sravnienie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows](http://suhorukov.com/news_akademy/sravnienie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows)
8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>
9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>
10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>
11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-texnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>
12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>
13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index>

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

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

Учебная дисциплина **ОП.08 Охрана труда** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты  |  |
|----------------------------|--|--|
|                            | Умения   | Знания   |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах    |
|---|------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 30               |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 18               |
| в т. ч.:  |                  |
| теоретическое обучение                                    | 18               |
| лабораторные работы                                       | -                |
| практические занятия                                      | 10               |
| курсовая работа (проект)                                  | -                |
| <i>Самостоятельная работа</i>                             | 2                |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                           | Зачета с оценкой |

## 2.2 Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|---|---|---------------|---------------------------|
| 1   | 2   | 3             | 4                         |
| Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b><br>Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда  | 2             |                           |
|   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений<br>Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека<br>Источники возникновения инфра-и ультразвука | 6             |                           |
| <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b><br>Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности   | 2   |               |                           |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства | 2   |               |                           |
| Тема 3. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства.<br>Оборудование, работающее под избыточным давлением   | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b><br>Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.   | 2             |                           |



|                                      |   |           |                     |
|--------------------------------------|---|-----------|---------------------|
| Тема 4. Электробезопасность          | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                      | Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.   |           |                     |
|                                      | Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.   |           |                     |
|                                      | Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.   | <b>4</b>  |                     |
|                                      | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |           |                     |
|                                      | Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.   |           |                     |
|                                      | Назначение и принцип действия заземления  |           |                     |
| Тема 5. Взрыво- и пожаробезопасность | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                      | Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения |           |                     |
| Всего:                               |   | <b>32</b> |                     |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

-доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания, учебник Издательский центр «Академия». 2018.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.–

Интернет-источники

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Учебная дисциплина **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты  |   |
|----------------------------|--|---|
|                            | Умения   | Знания  |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>-оказывать первую помощь;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как угрозе национальной безопасности России;</li> <li>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>-основы военной службы и обороны государства;</li> <li>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах    |
|---|------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>               | 68               |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                           |                  |
| в т. ч.:  |                  |
| теоретическое обучение  | 18               |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -                |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 48               |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -                |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 2                |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | Зачета с оценкой |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК     |
|--|---|---------------|-------------------------------|
| 1  | 2   | 3             | 4                             |
| <b>Раздел I. Гражданская оборона</b>   |   | <b>12</b>     |                               |
| <b>Тема 1.1.<br/>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2             | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
|  | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций  |               |                               |
| <b>Тема 1.2.<br/>Организация гражданской обороны</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2             | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
|  | Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля |               |                               |
|  | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения   |               |                               |
|  | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   |               |                               |
|  | Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК   | 2             |                               |
| <b>Тема 1.3.<br/>Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2             | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
|  | Защита населения и территорий при стихийных бедствиях   |               |                               |
|  | Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах  | 2             |                               |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |               |                               |
|  | Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения  |               |                               |
| <b>Тема 1.4.<br/>Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке,</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2             | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
|  | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии   |               |                               |
|  | Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке   |               |                               |

|   |   |           |                               |
|---|---|-----------|-------------------------------|
| при неблагоприятной социальной обстановке                                       |   |           |                               |
| <b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>             |   | <b>6</b>  |                               |
| Тема 2.1.<br>Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2         | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
|   | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.<br>Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.<br>Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. |           |                               |
|   | Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях  |           |                               |
|   | Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.   |           |                               |
|   | Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.  |           |                               |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4         |                               |
|   | Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий  |           |                               |
|   | Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности   |           |                               |
|   | Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого  |           |                               |
|   | Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца  |           |                               |
| <b>Раздел 3. Основы военной службы</b>  |   | <b>48</b> |                               |
| Тема 3.1.<br>Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 8         | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
|   | <b>Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.</b><br>Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий   |           |                               |
|   | <b>Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ</b><br>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке   |           |                               |
|   | <b>Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России</b><br>Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации   |           |                               |

|                                 |  |           |  |
|---------------------------------|--|-----------|--|
|                                 | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>  | 40        |  |
|                                 | Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций |           |  |
|                                 | Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях                                     |           |  |
|                                 | Изучение материальной части, сборка, разборка автомата   |           |  |
|                                 | Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.   |           |  |
|                                 | Построение и отработка движения походным строем  |           |  |
|                                 | Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте  |           |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b> |  | 2         |  |
| <b>Всего:</b>                   |  | <b>68</b> |  |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288с.

2. Строевой Устав Вооруженных Сил Российской Федерации, введен в действие Приказом Министра обороны Российской Федерации от 11 марта 2006 г. N 111.

3. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации, утвержденное приказом Минобороны РФ от 21 апреля 2009 г. № 200 «Об утверждении Наставления по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации»

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017

5. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2017  
Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными

законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

7. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

8. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

9. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

10. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

11. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

12. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

13. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

14. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133. Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»  
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.09 19.02.10 Редакция № Изменение № Лист 13 из 14 Экз. контрольный

15. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

16. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

17. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

18. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

20. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

#### Интернет-ресурсы

1. Сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.mchs.gov.ru/>
2. Сайт МВД РФ [Электронный ресурс]/ URL: [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru)
3. Сайт Минобороны [Электронный ресурс]/ URL: [www.mil.ru](http://www.mil.ru)
4. Сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс]/ URL: [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru)
5. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» [Электронный ресурс]/ URL: [www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru)

*Аннотация к рабочей программе*

**учебной дисциплины ОП.10 «Основы проектирования предприятий общественного питания»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания»

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

Учебная дисциплина **ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты  |  |
|----------------------------|--|--|
|                            | Умения   | Знания   |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- производить расчёты технологического оборудования для предприятий общественного питания различных типов;</li> <li>- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</li> <li>- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</li> <li>- правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;</li> <li>- основные методы расчёта производственных мощностей предприятий общественного питания, технологического оборудования предприятий общественного питания.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины                      | 68            |
| в т.ч. в форме практической подготовки                                  | 30            |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение  | 36            |
| лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>                         | -             |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>                        | 30            |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i> | -             |
| <i>Самостоятельная работа</i>   | 2             |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | экзамен       |

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|--|---|---------------|---------------------------|
| 1  | 2   | 3             | 4                         |
| <b>Раздел 1 Проектирование предприятий</b>   |   |               |                           |
| Тема 1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции.   |               |                           |
|  | Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье) |               |                           |
| Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Расчёт основных параметров проектирования предприятий общественного питания и принципы их размещения  | <b>6</b>      |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |               |                           |
|  | Расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для городов с различной численностью и различными административными функциями.   |               |                           |
| Тема 1.3. Проектирование складских помещений   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.   | <b>6</b>      |                           |
|  | Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники. Проектирование складских помещений.   |               |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |               |                           |
| План - меню проектируемого предприятия. Расчёт расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчёт площади складских помещений. |   |               |                           |
| Тема 1.4. Проектирование заготовочных цехов предприятий общественного питания  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Производственная программа мясо-рыбного цеха. Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.   |               |                           |
|  | Расчет площади мясо-рыбного цеха.   |               |                           |

|  |   |           |                     |
|--|---|-----------|---------------------|
|  | Производственная программа овощного цеха. Расчёт численности работников овощного цеха.  |           |                     |
|  | Расчет основного и вспомогательного оборудования.   |           |                     |
|  | Расчёт площади овощного цеха.   |           |                     |
|  | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   | <b>6</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.   |           |                     |
|  | Расчёт численности работников овощного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади мясо-рыбного и овощного цехов.  |           |                     |
| Тема 1.5. Расчёт мощности доготовочных цехов | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Производственная программа холодного цеха. Расчёт численности работников холодного цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.   |           |                     |
|  | Производственная программа горячего цеха. Расчёт численности работников горячего цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.  |           |                     |
|  | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   | <b>6</b>  |                     |
|  | Расчёт численности работников холодного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.  |           |                     |
|  | Расчёт численности работников горячего цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.  |           |                     |
| Тема 1.6. Проектирование кондитерского цеха. | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Производственная программа кондитерского цеха, численность рабочих цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования кондитерского цеха. Расчёт площади кондитерского цеха.  |           |                     |
|  | <b>Тематика практических занятий(практическая подготовка)</b>   | <b>6</b>  |                     |
|  | Расчёт численности работников кондитерского цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади кондитерского цеха.  |           |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>2</b>  |                     |
|  | Ознакомиться с нормативной документацией для разработки производственной программы 2 проектируемого предприятия. Работа по сборникам рецептур, ТУ, ТИ, ГОСТам. Составить меню для предприятия питания по заданию преподавателя. Составить карту вин для ресторанов. |           |                     |
| Экзамен                                      |   |           |                     |
| Всего:                                       |   | <b>68</b> |                     |



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

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;  
- рабочее место преподавателя оснащено компьютером с лицензионным программным обеспечением, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и мультимедийными пособиями в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум, М.: ИТК «Дашков и Ко ». 2022

Дополнительная литература:

2. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина.- М.: КолосС, 2006.- 247 с.

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.11 «Основы финансовой грамотности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 Основы финансовой грамотности»

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

Учебная дисциплина **ОП.11 Основы финансовой грамотности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                           | Дисциплинарные результаты   |   |
|--------------------------------------|---|---|
|                                      | Умения  | Знания  |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10,<br>ОК 11 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- управлять деньгами; учитывать движение денежных средств;</li> <li>- применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса;</li> <li>- рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов;</li> <li>- применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса;</li> <li>- распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами;</li> <li>- основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и samozанятостью;</li> <li>- основные этапы планирования и создания собственного бизнеса;</li> <li>- основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условия;</li> <li>- основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 36                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 18                   |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение                                    | 16                   |
| лабораторные работы                                       | -                    |
| практические занятия                                      | 18                   |
| курсовая работа (проект)                                  | -                    |
| <i>Самостоятельная работа</i>                             | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                           | Зачёт с оценкой      |

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|--|--|---------------|---------------------------|
| 1  | 2  | 3             | 4                         |
| <b>Раздел 1 Личное финансовое планирование</b>                                 |  |               |                           |
| Тема 1.1 - Семейная экономика  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.   |               |                           |
|  | Бюджетное ограничение, личный баланс и бюджет. Семейный бюджет, источники доходов и расходов. Реальные и номинальные доходы семьи.   |               |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 4             |                           |
|  | Уровень жизни и прожиточный минимум.   |               |                           |
| Планирование семейного бюджета, ресурсосберегающие технологии в бюджете семьи. |  |               |                           |
| <b>Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции</b>  |  |               |                           |
| Тема 2.1. Депозит  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков. Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита. |               |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 2             |                           |
| Тема 2.2. Расчетно-кассовые операции   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|  | Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств. Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.                                       |               |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 2             |                           |
| Тема 2.2. Расчетно-кассовые операции   | Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта».   |               |                           |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2             | ОК 01-07, ОК 09,          |
| Тема 2.3. Финансовый рынок и   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2             | ОК 01-07, ОК 09,          |

|   |   |    |                     |
|---|---|----|---------------------|
| инвестиции.   | Финансовый рынок. Регулирование финансового рынка. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка. Инвестиции, виды инвестиций. Как инвестировать бизнес. Выбор активов. Доход разных активов. Управление рисками при инвестировании  |    | 10                  |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 2  |                     |
|   | Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования.  |    |                     |
|   | Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.   |    |                     |
| <b>Раздел 3. Пенсионная система Р.Ф</b>                           |   |    |                     |
| Тема 3.1 - Пенсионное обеспечение                                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы? Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию?  |    |                     |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4  |                     |
|   | Расчет налога на доходы физических лиц.   |    |                     |
|   | Государственная пенсионная система.   |    |                     |
| <b>Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации</b>                |   |    |                     |
| Тема 4.1 - Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании. Страховой полис, правила страхования. Типичные ошибки при страховании. |    |                     |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4  |                     |
|   | Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки.   |    |                     |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 2  |                     |
| Как не стать жертвой кредитной махинации.                         |   |    |                     |
| Зачёт с оценкой   |   | 2  |                     |
| Всего:  |   | 36 |                     |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, учебное пособие для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2019.

Дополнительная литература:

1. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для общеобразовательных организаций – М.: Просвещение, 2016. 225 с.
2. Перекрестова Л.В.: Финансы, денежное обращение и кредит: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с.
3. Сайт «Финансовая грамота» - <http://fingramota.org/lichnye-finansy/investitsii-isberezheniya>

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.12 «Основы предпринимательской деятельности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 Основы предпринимательской деятельности»

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

Учебная дисциплина **ОП.12 Основы предпринимательской деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-II в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты  |   |
|----------------------------|--|---|
|                            | Умения   | Знания  |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;</li> <li>- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- работать с текстами нормативно-правовых источников;</li> <li>- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;</li> <li>- оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности;</li> <li>- составлять типичные формы гражданско-правового договора;</li> <li>- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;</li> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 2015 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;</li> <li>- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;</li> <li>- основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;</li> <li>- права и обязанности индивидуального предпринимателя;</li> <li>- особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности;</li> <li>- основные понятия и принципы коррупции.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                 | Объем в часах   |
|--|-----------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 36              |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | 34              |
| в т. ч.:   |                 |
| теоретическое обучение                             | -               |
| лабораторные работы                                | -               |
| практические занятия                               | 34              |
| курсовая работа (проект)                           | -               |
| <i>Самостоятельная работа</i>                      | 2               |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                    | Зачёт с оценкой |

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|---|---|---------------|---------------------------|
| 1   | 2   | 3             | 4                         |
| <b>Раздел 1 Основы предпринимательства</b>                            |   |               |                           |
| Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства        | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности  |               |                           |
| Тема 1.2. Малое предпринимательство                                   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства. Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия. Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица |               |                           |
| Тема 1.3. Система управления персоналом в предпринимательстве         | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности) Методы отбора, подбора и набора персонала Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ  |               |                           |
| Тема 1.4. Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Определение потенциальных и возможных конкурентов Выбор маркетинговых коммуникаций Система сбыта продукции (услуг) предприятия Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве.  |               |                           |
| Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Общая характеристика системы налогообложения. Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения. Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя.  |               |                           |
| Тема 1.6 Технологический процесс                                      | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Организация технологического процесса Особенности технологии производства продукции Особенности технологии предоставления услуг (по видам) Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг).  |               |                           |
| Тема 1.7 Риск как объективная   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | 4             | ОК 01-07, ОК 09,          |

|   |  |           |                     |
|---|--|-----------|---------------------|
| составляющая предпринимательской деятельности.                                | Сущность и классификация рисков. Способы снижения предпринимательских рисков.  |           | 10                  |
|   |  |           |                     |
| Тема 1.8. Бизнес-планирование как элемент экономической политики предприятия. | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>4</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Цели, задачи, предмет бизнес-планирования. Определение бизнес-идеи, бизнес-концепции. Собственный и заемный капитал. |           |                     |
| Тема 1.9. Анализ результатов и оценка рисков проекта                          | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>2</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|   | Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности.  |           |                     |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>   | <b>2</b>  |                     |
|   | Презентация бизнес-плана как инвестиционного предложения   |           |                     |
| Зачет с оценкой   |  |           |                     |
| Всего:  |  | <b>36</b> |                     |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч. I от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.
2. О государственной регистрации юридических лиц: Федеральный закон от 8 августа 2001 г. № 129-Ф.3.
3. Межрегиональная экономическая дифференциация: методология анализа и государственного регулирования. – М.: Едиториал УРСС, 2013. – 208 с.
4. Экономическое развитие регионов: теоретические и практические аспекты государственного регулирования. Изд. 2-е, стереотипное. – М.: Едиториал УРСС, 2018. – 304 с. Польшин А.О.
5. Торосян Е.К. основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. Санкт-Петербург, 2019.
6. Основы бизнеса. Рубин Ю.Б. , Ягодкина И.А. Учебно-практическое пособие М, 2019.
7. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента. Учебное пособие. Минск, 2020.
8. Лапушта М.Г. Предпринимательство: Учебн. Пособие. 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2020.

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.13 «Рисование и лепка»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.13 Рисование и лепка»**

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

Учебная дисциплина **ОП.13 Рисование и лепка** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты  |  |
|----------------------------|--|--|
|                            | Умения   | Знания   |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять упражнения по рисованию;</li> <li>- рисовать различного вида орнамент;</li> <li>- рисовать с натуры предметы геометрической формы;</li> <li>-рисовать с натуры предметы домашнего обихода;</li> <li>-рисовать фрукты и овощи;</li> <li>-рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;</li> <li>-рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;</li> <li>- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</li> <li>-выполнять лепку птиц, животных;</li> <li>-выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику рисунка и ее многообразие;</li> <li>- технику выполнения рисунка с натуры;</li> <li>- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</li> <li>- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;</li> <li>-законы композиции, выразительные средства композиции;</li> <li>- композиция тортов; технику лепки элементов украшения для тортов;</li> <li>-технику лепки макетов различной формы.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 36                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 24                   |
| в т. ч.:  |                      |
| теоретическое обучение                                    | 10                   |
| лабораторные работы                                       | -                    |
| практические занятия                                      | 24                   |
| курсовая работа (проект)                                  | -                    |
| <i>Самостоятельная работа</i>                             | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                           | Зачёт с оценкой      |



## 1.2. Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|---|--|---------------|---------------------------|
| 1   | 2  | 3             | 4                         |
| <b>Раздел 1 Основы рисования.</b>   |  |               |                           |
| Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов, предметов домашнего обихода | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Введение. Техника рисунка  |               |                           |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 2             |                           |
|   | Техника нанесения различных линий<br>Техника нанесения орнамента и его виды<br>Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров<br>Рисование с натуры предметов домашнего обихода» (тарелки, чашки, вазы) |               |                           |
| Тема 1.2. Рисование растений  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Рисование с натуры растений  |               |                           |
| Тема 1.3. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц                             | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Рисование фруктов и овощей   |               |                           |
|   | Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами  |               |                           |
|   | Рисование животных   |               |                           |
|   | Рисунки по мотивам русских народных сказок<br>Техника нанесения 3D рисунка   |               |                           |
| Тема 1.4. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий                                       | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | 6             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Рисование с натуры пирожных  |               |                           |
|   | Рисование с натуры квадратного торта   |               |                           |
|   | Рисование с натуры круглого торта  |               |                           |
|   | Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции   |               |                           |
|   | Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции  |               |                           |
|   | Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции   |               |                           |
|   | Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции  |               |                           |
| <b>Раздел 2. Основы лепки</b>   |  |               |                           |
| Тема 2.1. Основные сведения о лепке.  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4             | ОК 01-07, ОК 09, 10       |

|  |   |           |                     |
|--|---|-----------|---------------------|
|  | Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.  |           |                     |
| Тема 2.2. Техника лепки элементов украшения для тортов | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.  |           |                     |
| Тема 2.3. Лепка  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>10</b> | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Последовательность лепки растительного орнамента<br>Последовательность лепки фруктов и овощей<br>Последовательность лепки цветов<br>Последовательность лепки животных и птиц<br>Последовательность лепки предметов домашнего обихода<br>Последовательность лепки сказочных персонажей<br>Изготовление макета блюда по эскизу<br>Изготовление макета пирожного по эскизам<br>Изготовление макета детского торта<br>Изготовление макета торта морской тематики<br>Изготовление макета новогоднего торта<br>Изготовление макета торта для мужчины<br>Изготовление макета торта для женщины<br>Изготовление макета юбилейного торта<br>Изготовление макета торта на выпускной<br>Изготовление макета свадебного торта |           |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |           |                     |
|  | Изучение интернет источников: Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <a href="http://index.php?option=cjm...itemid...topic">index.php?option=cjm...itemid...topic</a> , свободный. – Загл. с экрана.<br>Оформление торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <a href="http://Nlebopechka.ru">Nlebopechka.ru</a> , свободный. – Загл. с экрана  |           |                     |
| Зачёт с оценкой  |   |           |                     |
| Всего:   |   | <b>36</b> |                     |

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

**3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:** кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- экран.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

Дополнительные источники:

2. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2012

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.14 «Основы калькуляции и учета»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.14 Основы калькуляции и учета»

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

Учебная дисциплина **ОП.14 Основы калькуляции и учета** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК                 | Дисциплинарные результаты   |  |
|----------------------------|---|--|
|                            | Умения  | Знания   |
| ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> <li>реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</li> </ul> |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем в часах |
|---|---------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 82            |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 40            |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение                                    | 36            |
| лабораторные работы                                       | -             |
| практические занятия                                      | 40            |
| курсовая работа (проект)                                  | -             |
| <i>Самостоятельная работа</i>                             | 6             |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                           | ЭКЗАМЕН       |

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды формирования ОК и ПК |
|---|---|---------------|---------------------------|
| 1   | 2   | 3             | 4                         |
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета   |               |                           |
|   | Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности  |               |                           |
|   | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов  |               |                           |
| Тема 2. Ценообразование в общественном питании    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>      | ОК 01-07, ОК 09, 10       |
|   | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания   |               |                           |
|   | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства  |               |                           |
|   | План-меню, его назначение, виды, порядок составления  |               |                           |
|   | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских |               |                           |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>16</b>     |                           |
|   | Работа со Сборником рецептур,: -расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь с при различных видах обработки сырья                         |               |                           |
|   | Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день  |               |                           |
|   | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек   |               |                           |
| Тема 3. Материальная ответственность.             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>      | ОК 01-07, ОК 09,          |



|  |  |           |                     |
|--|--|-----------|---------------------|
| Инвентаризация   | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц              |           | 10                  |
|  | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление  |           |                     |
| Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков   |           |                     |
|  | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой   |           |                     |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>12</b> |                     |
|  | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.   |           |                     |
| Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|  | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания  |           |                     |
|  | Документальное оформление поступления сырья на производство.<br>Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции  |           |                     |
|  | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе  |           |                     |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>12</b> |                     |
|  | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.   |           |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>6</b>  |                     |
|  | Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)<br>Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" |           |                     |
| Экзамен  |  |           |                     |
| Всего:   |  | <b>82</b> |                     |

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

**3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:** кабинета технологии кулинарного производства

оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176

Дополнительные источники:

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ  
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ  
СЛУЖАЩИХ (ПРОФЕССИЯ «ПОВАР», «КОНДИТЕР»)**

**Уровень профессионального образования**  
среднее профессиональное образование в рамках  
реализации программы подготовки специалистов  
среднего звена по специальности

43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью образовательной программы профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 – «Поварское кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код   | Наименование общих компетенций   |
|-------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ПК 1.1. | Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов                                    |
| ПК 1.2  | Определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков  |
| ПК 1.3  | Организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса) |

|        |   |
|--------|---|
| ПК 1.4 | Составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты |
|--------|---|

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Владеть навыками</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов; блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков;</li> <li>- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul> |
| <b>Уметь</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</li> <li>- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li> </ul>  |

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;</li> <li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;</li> <li>- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> </ul>   |
| Знать |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</li> <li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические</li> </ul> |





### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»)

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля *                      | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                        |                          | Практика       |  |
|-----------------------------------|---|--|--|---|--|---|------------------------|--------------------------|----------------|--|
|                                   |   |  |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   |                        |                          | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|                                   |   |  |  | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |                |  |
| 1                                 | 2   | 3  |  | 4   | 5  | 6                                       | 7                      | 8                        | 9              | 10   |
| ПК 1.1.-6.6.                      | МДК 07.01.Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер |  |  |   |  | -                                       |                        |                          |                |  |
| ПК 1.1.-6.6.                      | Раздел 1.Выполнение работ по профессии «Повар»                        | <b>69</b>  | <b>30</b>                              | <b>69</b>   | 30   | -                                       | 4                      | 10                       | -              | -  |
| ПК 1.1.-6.6.                      | Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Кондитер»                    | <b>77</b>  | <b>30</b>                              | <b>77</b>   | 30   | -                                       | 4                      |                          | -              | -  |
|                                   | <b>Учебная практика</b>   | <b>108</b>   | <b>108</b>                             | -   | -  | -                                       | -                      | -                        | <i>108</i>     | -  |
|                                   | <b>Производственная практика</b>                                      | <b>144</b>   | <b>144</b>                             |   | -  | -                                       | -                      | -                        | -              | 144  |
|                                   | <b>Экзамен квалификационный</b>                                       | <b>16</b>  |  |   |  |   |                        |                          |                |  |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>406</b>   | <b>312</b>                             | <b>138</b>  | <b>60</b>  | <b>-</b>                                | <b>8</b>               | <b>10</b>                | <b>108</b>     | <b>144</b>   |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1  | 2   | 3           |
| МДК.07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер |   | 128         |
| Раздел 1.  | Выполнение работ по профессии 16675 Повар   | 60          |
| Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции   | <i>Содержание</i>   | 20          |
|  | Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.   | 2           |
|  | Обработка мяса, субпродуктов.   | 2           |
|  | Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.   | 2           |
|  | Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса.  | 2           |
|  | Обработка птицы, заправка.  | 2           |
|  | Приготовление полуфабрикатов из птицы.  | 2           |
|  | Обработка рыбы, филирование.  | 2           |
|  | Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы.   | 2           |
|  | Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.  | 2           |
|  | Обработка сельди, морепродуктов.  | 2           |
|  | <i>Тематика практических занятий</i>  |             |
| <b>Практические занятия</b><br>1.Расчеты при приготовлении полуфабрикатов  |   | 10          |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| <b>ТЕМА 1.2.</b> Особенности технологии приготовления простых кулинарных блюд | <b><i>Содержание</i></b>   | <b>40</b> |
|   | Виды тепловой обработки. Процессы, подходящие при тепловой обработке.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления заправочных супов.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих соусов.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления холодных соусов.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из овощей.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рубленой рыбы.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса порционным куском.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса мелким куском.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из субпродуктов.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления салатов.  | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления горячих и холодных закусок.   | 2         |
|   | Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.   | 2         |
| Ассортимент и технология приготовления напитков.                              | 2  |           |
|   | <b><i>Тематика практических занятий</i></b>  | <b>20</b> |
|   | <b>Практические занятия</b><br>1. Приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков. | 20        |
|   | 2. Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы   | 2         |
| <b>Раздел 2.</b>  | <b>Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер</b>   | <b>68</b> |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| <b>Тема 1.2.</b> Особенности технологии приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий | <b>Содержание</b>   | <b>68</b> |
|   | Характеристика основного сырья.   | 2         |
|   | Характеристика дополнительного сырья.   | 2         |
|   | Подготовка сырья к производству.  | 2         |
|   | Дрожжевое безопарное тесто  | 2         |
|   | Дрожжевое опарное тесто.  | 2         |
|   | Приготовление фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста                      | 2         |
|   | Простые изделия из дрожжевого теста.  | 2         |
|   | Простые изделия из дрожжевого теста, жаренные во фритюре.                           | 2         |
|   | Дрожжевое слоеное тесто   | 2         |
|   | Изделия из дрожжевого слоеного теста.   | 2         |
|   | Приготовление хлеба, выпечка.   | 2         |
|   | Приготовление пресного сдобного теста, выпечка.                                     | 2         |
|   | Приготовление песочного полуфабриката, выпечка.                                     | 2         |
|   | Приготовление бисквитного полуфабриката, выпечка.                                   | 2         |
|   | Вафельное тесто, п/ф, выпечка.  | 2         |
|   | Приготовление заварного полуфабриката, выпечка.                                     | 2         |
|   | Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката, выпечка.                | 2         |
|   | Приготовление слоеного полуфабриката, выпечка.                                      | 2         |
|   | Приготовление пряничного полуфабриката, выпечка.                                    | 2         |
|   | Приготовление вафельного полуфабриката, выпечка.                                    | 2         |
|   | Приготовление блинчатого теста и изделий из него                                    | 2         |
|   | Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из пресного сдобного теста | 2         |
|   | Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из песочного п/ф           | 2         |
|   | Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из бисквитного п/ф         | 2         |
| Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из заварного и воздушного п/ф                            | 2   |           |
| Приготовление национального хлеба, лаваша, лепешок  | 2   |           |
| Приготовление региональных МКИ, хлеба и хлебобулочных изделий   | 2   |           |

|  |            |
|--|------------|
| Подготовка к хранению МКИ, хлеба и хлебобулочных изделий   | 2          |
| Требования к маркировке МКИ, хлеба и хлебобулочных изделий   | 2          |
| Транспортировка МКИ.   | 2          |
| <b>Консультации</b>  | <b>2</b>   |
| <b>Экзамен</b>   | <b>8</b>   |
| <b>Лабораторные работы</b>   | <b>30</b>  |
| <b>Практические занятия</b><br>Приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | 30         |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>   | 8          |
| Написание отчетов по практическим занятиям<br>Написание конспектов по темам занятий<br>Подготовка выступлений и докладов по заданным темам<br>Изучение современных технологий по темам занятий |            |
| <b>Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков.</b>  | <b>108</b> |
| <b>Виды работ по профессии Повар</b>   | <b>54</b>  |
| 1. МКО основного сырья   | 6          |
| 2. Приготовление супов   | 6          |
| 3. Приготовление соусов  | 6          |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей   | 6          |
| 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий   | 6          |
| 6. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы   | 6          |
| 7. Приготовление горячих блюд из рыбы  | 6          |
| 8. Приготовление горячих блюд творога, яиц   | 6          |
| 9. Приготовление мучных горячих блюд   | 6          |
| <b>Виды работ по профессии Кондитер</b>  | <b>54</b>  |
| 10. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него   | 6          |
| 11. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него  | 6          |
| 12. Приготовление хлеба  | 6          |
| 13. Приготовление пресного сдобного п/ф и изделий из него  | 6          |
| 14. Приготовление песочного п/ф  | 6          |
| 15. Приготовление бисквитного п/ф  | 6          |
| 16. Приготовление заварного п/ф  | 6          |

|   |            |
|---|------------|
| 17. Приготовление воздушного, воздушно-орехового п/ф  | 6          |
| 18. Приготовление слоеного, пряничного п/ф и изделий из них                                   | 6          |
| <b>Производственная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ</b> | <b>144</b> |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей  | 12         |
| 2. Приготовление соусов, супов  | 12         |
| 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий                        | 12         |
| 4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы  | 12         |
| 5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц   | 12         |
| 6. Приготовление мучных горячих блюд  | 12         |
| 7. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него   | 12         |
| 8. Приготовление хлеба  | 12         |
| 9. Приготовление пресного сдобного, песочного п/ф   | 12         |
| 10. Приготовление бисквитного, заварного п/ф  | 12         |
| 11. Приготовление воздушного, воздушно-орехового п/ф  | 12         |
| 12. Приготовление слоеного, пряничного п/ф и изделий из них                                   | 12         |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров. Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- средства отображения информации (проектор, экран, монитор), - соответствующее программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект технологической документации (стандарты, сборники рецептов, технологические инструкции);

#### **Оборудование и технологическое оснащение кондитерской, хлебопекарной лаборатории:**

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации; Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Спортивный комплекс. Оборудование спортивного комплекса: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, актовый зал.

Материально-техническая база социальных партнеров

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (концентрированно), учебную практику рассредоточенно.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2009.-416с.,ил.
2. Бутейкис Н.Г.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев М. В.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю.  
**Литература для преподавателя:**
6. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛипринт, 2009. – 288 с. Гриф Минобр.
7. Медведев Г. М.
8. Пащенко Л. П., Жаркова И. М.
9. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
10. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. \_М.: КолосС, 2009. – 215 с. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2009. Гриф Минобр.
12. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 312 Гриф Минобр.
17. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред.проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2010. - 304 с. Гриф Минобр.



18. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009.- 320 с. Гриф Минобр.
19. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с. Гриф Минобр.
20. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009.– 389 с. Гриф Минобр.
21. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2010. – 448 Гриф Минобр.
22. Цыганова Т.Б.
23. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2010. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.,
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г..
5. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с.
6. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2009.
7. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2009. - 368 с.: ил.
8. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2010. – 72 с.
9. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- 10. СПб.: ГИОРД, 2009.
11. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.- СПб.: ГИОРД, 2010.
12. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2009.
13. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2009.
14. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.

15. Сборник рецептов технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2007.
16. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.
17. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. \_ М., 2009.

### Периодические издания

Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность»,  
 Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»,  
 Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса,  
 Журнал «Кондитерское производство», издательство «Пищевая промышленность».

### Internet ресурсы

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuing.net>
5. <http:// www.edu.ru>
6. <http:// t-kudeliha.livejournal.com>
7. <http:// - Xreterat.ru>
8. <http://www. Hlebopechka.net>
9. <http://www. Elementy.ru>
10. [http://www .Tokoch.ru\term\norm\\_bread\621.htm](http://www .Tokoch.ru\term\norm_bread\621.htm)
11. <http://www. Russbread.ru>
12. <http://www .You ahhetit.ru>
13. <http:// www.coolreferat.com>
14. <http://www .zayet.net.ru>
15. <http://www .julirezeht.net>

### Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике

- [http://db/portal/sites/portal\\_page.html](http://db/portal/sites/portal_page.html)
- Федеральный портал «Российское образование [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
- Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» [www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru)
- Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» [www.humanities.edu.ru](http://www.humanities.edu.ru)
- Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>

- Сайт журнала «Хлебопек» [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
- Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
- «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
- Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnsnb.ru/>
- Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru/>
- Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

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

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»), является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: ОП.08 «Охрана труда». Образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Консультационная помощь студентам должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»).

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ  
ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПРОФЕССИЯ «ПОВАР»,  
«КОНДИТЕР»)**

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                     | Основные показатели оценки<br>результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки   |
|--|--|---|
| ПК 1.1 Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов          | <p>Обработка, нарезка овощей и грибов;<br/>Товароведческая характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов, основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок<br/>Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;<br/>Скорость и техничность выполнения всех видов работ;<br/>Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены<br/>Верность и точность расчетов рецептуры;<br/>Правильность усвоения материала;<br/>Ясность и аргументированность при проведении бракеража<br/>Соответствие оформления и подачи блюд</p>                                   | <p>Текущий контроль в форме:<br/>- фронтальный опрос;<br/>- работа в парах;<br/>- тестирование<br/>- практическая работа;<br/>- решение производственных ситуаций<br/>Зачет по лабораторной работе<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| ПК 1.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | <p>Правильное определение органолептическим способом качества используемых продуктов<br/>Обоснованность выбора способа подготовки различных видов сырья<br/>Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья<br/>Соответствие способов минимизации отходов при подготовке сырья<br/>Правильность организация рабочего места<br/>Точность и правильность приготовления блюд и гарниров согласно требованиям технологии приготовления и рецептуре<br/>Обоснованность выбора режима приготовления<br/>Правильность проведения бракеража готовых блюд и гарниров<br/>Правильность выбора вариантов оформления и подачи блюд</p> | <p>Текущий контроль в форме:<br/>- фронтальный опрос;<br/>- работа в парах;<br/>- тестирование<br/>- практическая работа;<br/>- решение производственных ситуаций<br/>Зачет по лабораторной работе<br/>Дифференцированный зачет</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>ПК 1.3. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>           | <p>Правильность определения органолептическим способом качества используемого сырья<br/>         Обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования для приготовления блюд<br/>         Точность и правильность выполнения технологических операций при приготовлении блюд с соблюдением температурного режима<br/>         Соответствие качеству органолептических показателей готовых блюд<br/>         Правильность оформления и подачи готовых блюд<br/>         Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима</p>  | <p>Текущий контроль в форме:<br/>         - фронтальный опрос;<br/>         - работа в парах;<br/>         - тестирование<br/>         - практическая работа;<br/>         - решение производственных ситуаций<br/>         Зачет по лабораторной работе<br/>         Дифференцированный зачет</p> |
| <p>ПК 1.4. Готовить простые супа, соусы</p>                                  | <p>Точность и правильность приготовления бульонов и отваров согласно требованиям технологии приготовления.<br/>         Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения<br/>         Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии<br/>         Соответствие выбора режимов приготовления бульонов и отваров требованиям технологического процесса<br/>         Приготовление бульонов и отваров в соответствии с ученической нормой времени<br/>         Соблюдение технологической последовательности при приготовлении простых супов, соусов, смесей и заправок<br/>         Проведение бракеража</p> | <p>Текущий контроль в форме:<br/>         - фронтальный опрос;<br/>         - работа в парах;<br/>         - тестирование<br/>         - практическая работа;<br/>         - решение производственных ситуаций<br/>         Зачет по лабораторной работе<br/>         Дифференцированный зачет</p> |
| <p>ПК 1.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> | <p>Соответствие полуфабриката требованиям качества<br/>         Соответствие готовых рыбных блюд требованиям качества<br/>         Соблюдение рецептуры<br/>         Правильность разделки рыбы, нарезки, панирования<br/>         Соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности<br/>         Вкус и запах приготовленного блюда<br/>         Внешний вид<br/>         Соответствие гарнира и соуса данному блюду</p>   | <p>Текущий контроль в форме:<br/>         - фронтальный опрос;<br/>         - работа в парах;<br/>         - тестирование<br/>         - практическая работа;<br/>         - решение производственных ситуаций<br/>         Зачет по лабораторной работе<br/>         Дифференцированный зачет</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>ПК 1.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.</p> | <p>Товароведческая характеристика и требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы;<br/>Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов;<br/>Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;<br/>Скорость и техничность выполнения всех видов работ;<br/>Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены</p> | <p>Текущий контроль в форме:<br/>- фронтальный опрос;<br/>- работа в парах;<br/>- тестирование<br/>- практическая работа;<br/>- решение производственных ситуаций<br/>Зачет по лабораторной работе<br/>Дифференцированный зачет</p>               |
| <p>ПК 1.7. Готовить и оформлять салаты.</p>                                 | <p>Обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов;<br/>Точная и правильная оценка качества салатов;<br/>Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима</p>   | <p>Текущий контроль в форме:<br/>- фронтальный опрос;<br/>- работа в парах;<br/>- тестирование<br/>- практическая работа;<br/>- решение производственных ситуаций<br/>Зачет по лабораторной работе<br/>Дифференцированный зачет</p>               |
| <p>ПК 1.8. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.</p>       | <p>Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;<br/>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд<br/>Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены<br/>Правила проведения бракеража</p>  | <p>Наблюдение на Текущий контроль в форме:<br/>- фронтальный опрос;<br/>- работа в парах;<br/>- тестирование<br/>- практическая работа;<br/>- решение производственных ситуаций<br/>Зачет по лабораторной работе<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p>ПК 1.9. Готовить простые холодные и горячие напитки.</p>                 | <p>Верность и точность расчетов рецептуры;<br/>Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;<br/>Правильность усвоения материала;<br/>Скорость и техничность выполнения работ<br/>Ясность и аргументированность при проведении бракеража</p>  | <p>Наблюдение на лабораторной работе<br/>Экспертная оценка выполненной работы<br/><br/>Зачет по лабораторной работе</p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Соответствие оформления и подачи напитков   |   |
| ПК 1.10. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;<br>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба<br>Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены<br>Правила проведения бракеража  | Наблюдение на лабораторной работе<br>Экспертная оценка выполненной работы<br>Зачет по лабораторной работе |
| ПК 1.11. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Верность и точность расчетов рецептуры;<br>Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;<br>Правильность усвоения материала;<br>Скорость и техничность выполнения работ<br>Ясность и аргументированность при проведении бракеража<br>Соответствие правилам оформления основных мучных кондитерских изделий | Наблюдение на лабораторной работе<br>Экспертная оценка выполненной работы<br>Зачет по лабораторной работе |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результатов</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|---|--|---|
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>- оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– адекватность определения потребности в информации;<br>– эффективность поиска;<br>– адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>- разработка детального плана действий; | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;<br>мониторинг;<br>оценка содержания портфолио учащегося |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> <li>– предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> | <p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>мониторинг;</p> <p>оценка содержания портфолио учащегося</p> |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практиках;</p> <p>Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций</p>                         |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p>Подготовка рефератов, докладов, проектов</p>  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   | <p>Подготовка презентаций с использованием ИКТ</p>   |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  | <p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в группе (портфолио)</p>  |



|  |   |   |
|--|---|---|
| на основе общечеловеческих ценностей   |   |   |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  | Обоснованность санитарных требований  |
| <b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классифицирует оздоровительные системы физического воспитания, направленные на укрепление здоровья, профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.</li> <li>- Соблюдает нормы здорового образа жизни, осознанно выполняет правила безопасности жизнедеятельности.</li> <li>- Составляет свой индивидуальный комплекс физических упражнений для поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</li> <li>- Организует собственную деятельность по укреплению здоровья и физической выносливости.</li> </ul> | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;<br>мониторинг;<br>оценка содержания портфолио учащегося |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;<br>мониторинг;<br>оценка содержания портфолио учащегося |
| <b>ОК. 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>   | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;<br>мониторинг;<br>оценка содержания портфолио учащегося |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение успешных стратегий решения проблемы,</li> <li>- разбивает поставленную цель на задачи</li> <li>- разрабатывает альтернативные решения проблемы.</li> <li>- самостоятельно организует собственные приемы обучения в рамках предпринимательской деятельности.</li> <li>- разрабатывает и презентует бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.</li> <li>-определяет выбор метода и способа решения профессиональных задач с использованием основ самостоятельного экономического анализа</li> </ul> | <p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>мониторинг;</p> <p>оценка содержания портфолио учащегося</p> |
|---|--|--|