Министерство образования Тульской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 4 от 10.06.2025 г.

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «НТПБ» приказ № 35-ос от 10.06.2025 г.

Директор / _____ / Зайцева Н.И.

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

Директор / _____ / Гриценко В.П.

2025 год

Лист согласования

Разработчики:
педагогический коллектив ГПОУ ТО «НТПБ»

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

Каширина О.А., директор МБУК «Историко-мемориальный музейный комплекс «Бобрики» _____
(печать, подпись)

Ральянов Л.А., директор ООО «Тула ГОУ» Центр приема гостей Тульской области _____
(печать, подпись)

Дяченко Е.А., директор ООО «Командор» _____
(печать, подпись)

Суслин А.А., генеральный директор ООО «Компания Бревис» _____
(печать, подпись)

Дяченко Н.Д., директор ООО «ДОНСКИЕ ТЕРМЫ» _____
(печать, подпись)

Дяченко Н.Д., директор ИП Дяченко Н.Д. _____
(печать, подпись)

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *2*

1.2. Нормативные документы *2*

1.3. Перечень сокращений *3*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *5*

3.2. Профессиональные стандарты *5*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *6*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **10**

4.1. Общие компетенции *10*

4.2. Профессиональные компетенции *15*

4.3. Матрица компетенций выпускника *81*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **86**

5.1. Учебный план ***Ошибка! Закладка не определена.***

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *86*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *94*

5.4. Календарный учебный график *95*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *96*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *96*

5.7. Практическая подготовка *96*

5.8. Государственная итоговая аттестация *97*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **97**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *97*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *97*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *98*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *98*

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер [1] разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации/Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1569 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) (далее - ФГОС, ФГОС СПО). (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П 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 профессии.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (Приказ Минпросвещения России / Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г №1569;);

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

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

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

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

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

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

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

[1] *Здесь и далее синий шрифт используется при необходимости выбрать формулировку. Удалить лишний текст и сноску.*

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ о*т XX.XX.XXXX № XXX;*

– иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер; Приказ Министерства труда и социальной защиты России от 01.12.2015 №910 н об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант/бармен	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются / требуются (если требуются, то описать требования)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г №1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	из перечня профессий рабочих, должностей служащих с указанием разряда	
Направленности (при наличии)	Направленность 1, Направленность 2	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	По ФГОС СПО с учетом реализуемого базового уровня образования 2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	По ФГОС СПО с учетом реализуемого уровня базового образования 4428 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4422**	**2610**
общепрофессиональный цикл	838	444
профессиональный цикл	2072	1568
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1152 *- 504* *- 648*	1116 *- 504* *- 648*
Вариативная часть образовательной программы	**576**	**576**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	206	206
Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант	72	72
ГИА в форме демонстрационного экзамена + *указывается из ФГОС*	**36**	
Всего	**4428**	**2610**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты[2]

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.013 Официант	Приказ Министерства труда России от 01.12.2015 №910 н	ОТФ В- Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	В/01.4 Сервировка столов организации питания В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания В/04.4 Проведение расчетов с

[2] *При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).*

				потребителями организации питания за сделанные заказы В/05.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии повар, кондитер
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:

		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для профессии повар, кондитер
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии повар, кондитер
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

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

4.2. Профессиональные компетенции

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

ассортимента	*регламентами.*	**Умения:** • подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Знания: • требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; • требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них • ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	**Навыки:**
		• обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		• распознавать недоброкачественные продукты;

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

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Навыки:** • приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; • нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; • порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; • соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; • применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; • выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;

		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; • ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 1.4. *Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.*	**Навыки:** • приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: • соблюдать правила сочетаемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; • владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; • нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; • владеть профессиональной терминологией
		Знания: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней

		птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов • техника порционирования **(**комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; • ответственность за правильность расчетов; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	*ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*	**Навыки:** • подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; **Умения:**

ассортимента		• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на • хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:
		• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственнойсанитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов способы хранения пищевых продуктов • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок • условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; • правила оформления заявок на склад; • виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов

	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		• подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров;
		Умения:
		• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: • обжаривать кости мелкого скота; • подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; • доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до • готовности; • удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; • использовать для приготовления бульонов концентрат промышленного производства; • определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; • порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; • выдерживать температуру подачи бульонов и • отваров; • охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны

		и отвары; разогревать бульоны и отвары.
		Знания:
		• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственнойсанитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов способы хранения пищевых продуктов • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	ПК 2.3. Осуществлять	**Навыки:**

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации • супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления супов; • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; • готовить льезоны • закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; • рационально использовать продукты, полуфабрикаты; • соблюдать температурный и временной режим варки супов; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; • определять степень готовности супов; • доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; • проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции • соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;

		• охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; • разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; • владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке. **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; • температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов- пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; • техника порционирования, варианты оформления супов для подачи • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; • правила разогревания супов;

		• требования к безопасности хранения готовых супов; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления соусов • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; • осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • рационально использовать продукты, полуфабрикаты готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; • охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности • закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; • соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; • выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных • рассчитывать закладки муки загустителей получения определенной консистенции;

		• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; • доводить соусы до вкуса; • проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов нормы и других для соусов при порционировании; • выдерживать температуру подачи; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; • творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов • ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; • ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, и их кулинарное назначение , температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов • правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов

		• требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; • нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции • техника порционирования, варианты подачи соусов • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; • методы сервировки и подачи соусов на стол; • способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов.
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; -

		бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; • жарить на решетке гриля и плоской поверхности; • фаршировать, тушить, запекать; • готовить овощные пюре; • готовить начинки из грибов; • определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов • доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; • выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; • готовить пюре из бобовых; • определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; • доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; • рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; • проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

		• разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; • разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; **Знания**: • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания,

		кулинарных свойств основного сырья и продуктов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных • методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров и овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • правила разогревания правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.

	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать); • определять степень готовности блюд из яиц; • доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств • протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным

		способом • формовать изделия из творога; • жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; • жарить на плоской поверхности; • жарить, запекать на гриле; • определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; • замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); • формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); • охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами • подготавливать продукты для пиццы • раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом • жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи • выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; • жарить в большом количестве жира; • жарить после предварительного отваривания изделий из теста • разогревать в СВЧ готовые мучные изделия • определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; • проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос • порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировани • выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,

		кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; • разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость • вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимент; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости; • техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

		• правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • выбирать, подготавливать пряности, приправы,специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных

		свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; • готовить на пару; • припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; • жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; • жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; • фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях • бланшировать и отваривать мясо крабов • припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; • жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; • определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании, выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции

		• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость • вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов • ассортимент, рецептуры, требования к качеству; • температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • органолептические способы определения готовности • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей • техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила разогревания • правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями.
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные

		продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; • варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; • варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; • припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; • жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; • жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; • жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; • жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; • жарить пластованные тушки птицы под прессом жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; • тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без • запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без него; • бланшировать, отваривать мясные продукты; • определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость; • вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их

		выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей • техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос. • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	*ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.*	**Навыки:** • подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • подбора, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; **Умения:** • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,

		охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад **Знания:** • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования ; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для

		порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад.
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования раздаче; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; • смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; • смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; • тереть хрен на терке и заливать кипятком; • растирать горчичный порошок с пряным отварами; • взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; • пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; • корректировать готовые оттенки и вкус холодных соусов;

		• выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; • охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; • рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса • определять степень готовности соусов • проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; • порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход соусов при порционировании; • выдерживать температуру подачи; • хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; • методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; • органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; • ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного

		ассортимента, их кулинарное назначение; • температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; • требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; • техника порционирования, варианты подачи соусов ; • методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; • температура подачи соусов хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления салатов • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов • нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и

		механическим способом; • замачивать сушеную морскую капусту для набухания; • нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; • выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; • прослаивать компоненты салата; • смешивать различные ингредиенты салатов; • заправлять салаты заправками; • доводить салаты до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов • проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи салатов; • хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов

		• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; • правила хранения салатов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов холодных закусок разнообразного ассортимент; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; • нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; • вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь готовить квашеную капусту мариновать овощи, репчатый лук, грибы • нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; • охлаждать готовые блюда из различных продуктов • фаршировать куриные и перепелиные яйца; • фаршировать шляпки грибов; • подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без него; • подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; • вырезать украшения из овощей, грибов;

		• измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; • доводить до вкуса ; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; • проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; • хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента: • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; • органолептические способы определения готовности;

		• ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных ; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

		• взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа ; • использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; • охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; • нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; • замачивать желатин, готовить рыбное желе; • украшать и заливать рыбные продукты порциями • вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; • подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование , производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать

		отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями;-вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи • охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

		Знания: • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	*ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.*	**Навыки:** • подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; **Умения:** • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

		• подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • своевременно оформлять заявку на склад; **Знания:** • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • последовательность выполнения технологических операций, • современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и

		дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков • условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад;
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления; холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного

		сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; • определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; • доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; • охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд и десертов; **Знания:** • ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

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

	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; • проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; • взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; • смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; • использовать и выпекать различные виды готового теста; • доводить до вкуса определять степень готовности отдельных

		полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; • охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,

		инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных напитков; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления холодных

		напитков разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков;- доводить их до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных напитков; • хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; **Знания:** • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

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

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, творческого оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления • проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по

		безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих напитков; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; **Знания:** • продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; • правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	*ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами*	**Навыки:** • подготовки, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; **Умения:** • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; • соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда • выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте

		материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; **Знания:** • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними • организация работ в кондитерском цехе; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хранения

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Навыки:** • приготовления и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; • хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; • выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарны сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить

		жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления • проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; • хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов; **Знания:** • ассортимента, товароведной характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; • виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; • требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.

	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказ использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; • проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; • проводить оформление хлебобулочных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

		• соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; • рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба **Знания:** • ассортимента, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; • органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционировани (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий

		и хлеба разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;
	ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий;

		• выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; • рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; **Знания:** • ассортимента, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов ; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; • органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		• техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** • подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента • хранения, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; • взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; **Умения:** • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления пирожных и

		тортов; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы; полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; **Знания:** • ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,

		инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; • органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента • требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики[3]

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции

[3] *Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.*

ВД Выполнение работ по профессии 16399 официант	ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	*ПК 6.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.* *ПК 6.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.* *ПК 6.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.* *ПК 6.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.*	*33.013*	*ОТФ В- Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками*	*ТФ В/01.4 - Сервировка столов организации питания* *ТФ В/02.4- Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них* *В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания* *В/04.4- Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы* *В/05.4 - Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания*

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.09:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																														
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																						
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4
Обязательная часть образовательной программы																																
ООД.00	***Общеобразовательные дисциплины***[4]																															
ОД. 01	Русский язык																															
ОД. 02	Литература																															
ОД.03	История																															
ОД. 04	Обществознание	О		О			О																									
ОД.05	География					О				О																						
ОД.06	Иностранный язык				О			О	О																							
ОД.07	Математика																															
ОД.08	Информатика																															
ОД.09	Физическая культура																															
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины																															
ОД.11	Физика	О		О			О																									
ОД.12(П)	Химия					О				О																						
ОД.13(П)	Биология				О			О	О																							
ОД.14	Основы проектной деятельности																															
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**				О				О																							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О																						
ОП.09	Физическая культура	О	О	О	О	О	О	О	О	О																						
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О																						
ОП.11	Основы предпринимательской	О	О	О	О	О	О	О		О																						

[4] *Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования*

	деятельности																																
ОП.12	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О	О	О	О		О																							
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	О	О	О	О	О	О	О		О																							
ОП. 14	Основы диетического, лечебного и детского питания	О	О	О	О	О	О	О		О																							
ОП.15	Приготовление блюд региональной кухни и кухни народов мира	О	О	О	О	О	О	О		О																							
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**										о	о	о	о	о																	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов										о	о																					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										о	о	о	о	о																	
УП.01	Учебная практика										о	о	о	о	о																	
ПП.01	Производственная практика										о	о	о	о	о																	
	Экзамен (квалификационный)																																
ПМ02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**															о	о	о	о	о	о	о	о										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок															о	о																
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок															о	о	о	о	о	о	о	о										
УП.02	Учебная практика															о	о	о	о	о	о	о	о										
ПП.02	Производственная практика															о	о	о	о	о	о	о	о										
	Экзамен (квалификационный)																																
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																							о	о	о	о	о					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																							о	о								
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																							о	о	о	о	о					
УП.03	Учебная практика																							о	о	о	о	о					

ПП.03	Производственная практика																							о	о	о	о				
	Экзамен (квалификационный)																														
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																											о	о	о	о
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																											о	о		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																											о	о	о	о
УП.04	Учебная практика																											о	о	о	о
ПП.04	Производственная практика																											о	о	о	о
	Экзамен (квалификационный)																														
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																														
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																														
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																														
УП.05	Учебная практика																														
ПП.05	Производственная практика																														
	Экзамен (квалификационный)																														
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**																														
ПМ.06	**Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего**																														
МДК.06.01	**Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант**																														
УП.06	Учебная практика																														
ПП.06	Производственная практика																														

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

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 практики по курсам и семестрам (час.в семестр)					
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс	
							по учебным дисциплинам, МДК											
		зачет (зачет с оценкой)*	экзамен	ВСЕГО	В т.ч. форме практической подготовки	Самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	Практика	Промежуточная аттестация	Консультации	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 22,5 нед.	3-й сем. 16,5 нед.	4-й сем. 22,5 нед.	5-й сем. 16,5 нед.	6-й сем. 21,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ООД.00	**Общеобразовательный цикл**	**9**	**5**	**1476**	**598**	**6**	**1424**	**566**	**852**	**0**	**36**	**10**	**354**	**460**	**320**	**296**	**0**	**0**
ООД.01	Русский язык	-	2	80	62		72	62	62	-	6	2	32	40	0	0	0	0
ООД.02	Литература	2	-	108	12		108	42	66	-			40	68	0	0	0	0
ООД.03	История	4	-	136	48		136	88	48	-			34	36	32	34	0	0
ООД.04	Обществознание	4	-	72	44		72	42	44	-			0	0	32	40	0	0
ООД.05	География	4	-	72	28		72	44	28	-			0	0	36	36	0	0
ООД.06	Иностранный язык	-	2	82	20		72	2	70	-	8	2	32	40	0	0	0	0
ООД.07	Математика	-	4	240	100		232	60	100	-	6	2	44	64	50	74	0	0

ООД.08	Информатика	3	-	108	60		108	28	80	-			36	38	34	0	0	0
ООД.09	Физическая культура	4		134	72		134	0	134	-			32	34	32	36	0	0
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	30		68	38	30	-			20	48	0	0	0	0
ООД.11	Физика		3	118	14		108	54	54	-	8	2	34	38	36	0	0	0
ООД.12 (п)	Химия	-	4	154	84		144	60	84	-	8	2	34	38	32	40	0	0
ООД.13 (п)	Биология	4		72	18		72	36	36	-			0	0	36	36	0	0
ООД.14	Основы проектной деятельности	2		32	6	6	26	10	16	-			16	16	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**2**	**838**	**444**	**38**	**780**	**303**	**477**	**0**	**16**	**4**	**148**	**166**	**36**	**66**	**80**	**320**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	66	24	2	64	40	24	-			34	32	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	76	32	2	74	42	32	-			34	42	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	-	86	40	2	84	44	40	-			42	44	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	-	64	28	2	62	34	28	-			0	0	0	0	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	5	52	24	2	40	16	24	-	8	2	0	0	0	0	0	42
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	18	2	36	18	18	-			38	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	6	72	62	0	62	0	62	-	8	2	0	0	0	0	30	32

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4	-	46	2	6	40	5	35	-			0	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	5	-	42	42	0	42	0	42	-			0	0	0	0	20	22
ОП.10ц	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	96	72	6	90	18	72	-			0	0	0	20	30	46
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	36	16	4	32	16	16	-			0	0	0	0	0	36
ОП.12	Основы финансовой грамотности	3	-	36	16	4	32	16	16	-			0	0	36	0	0	0
ОП.13*	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2	-	48	20	2	46	26	20	-			0	48	0	0	0	0
ОП.14*	Основы диетического, лечебного и детского питания	4		42	26	2	40	14	26				0	0	0	0	0	42
ОП.15*	Приготовление блюд региональной кухни и кухни народов мира	5		38	22	2	36	14	22				0	0	0	0	0	36
П.00	**Профессиональный цикл**			**2072**	**1568**	**98**	**1840**	**282**	**406**	**1152**	**116**	**26**	**110**	**184**	**238**	**448**	**514**	**438**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**294**	**198**	**18**	**240**	**42**	**54**	**144**	**24**	**12**	**110**	**148**	**0**	**0**	**0**	**0**

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	34	18	2	32	14	18	-	-	-	34	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	90	36	16	64	28	36	-	8	2	40	40	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2	-	72	72	-	72	-	-	72		-	36	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		-	72	72	-	72	-	-	72		-	0	72	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		2	26							16	10						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**478**	**394**	**18**	**436**	**52**	**96**	**288**	**22**	**2**	**0**	**36**	**238**	**144**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	-	36	16	6	30	14	16	-		-	0	36	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	3	138	90	12	118	38	80	-	8	0	0	0	130	0	0	0
УП.02	Учебная практика	3	-	108	108	-	108	-	-	108		-	0	0	108	0	0	0

ПП.02	Производственная практика	-	-	180	180	-	180	-	-	180		-	0	0	0	144	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4	16							14	2						
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**342**	**256**	**20**	**310**	**54**	**76**	**180**	**18**	**2**	**0**	**0**	**0**	**304**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	-	34	16	6	28	12	16	-		-	0	0	0	26	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	112	60	14	102	42	60	-	8	2	0	0	0	98	0	0
УП.03	Учебная практика	4	-	72	72	-	72	-	-	72		-	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика	4	-	108	108	-	108	-	-	108		-	0	0	0	108	0	0
	Экзамен (квалификационный)		5	16		-		-	-	-	10	0						
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**	**2**	**2**	**412**	**308**	**18**	**358**	**50**	**56**	**252**	**16**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**394**	0

	разнообразного ассортимента																	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	-	34	16	6	28	12	16	-		-	0	0	0	0	38	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	100	40	12	78	38	40	-	8	2	0	0	0	0	104	0
УП.04	Учебная практика	7	-	108	108	-	108	-	-	108		-	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	-	-	144	144	-	144	-	-	144		-	0	0	0	0	144	0
	Экзамен (квалификационный)		7	26							8	0						
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**340**	**266**	**16**	**314**	**48**	**86**	**180**	**18**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**258**

МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	-	38	16	6	32	16	16	-		-	0	0	0	0	38	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	6	112	70	10	102	32	70	-	8	2	0	0	0	0	46	78
УП.05	Учебная практика	6	-	72	72	-	72	-	-	72		-	0	0	0	0	36	72
ПП.05	Производственная практика	6	-	108	108	-	108	-	-	108		-	0	0	0	0	0	108
	Экзамен (квалификационный)		6	10							10	2						
ПМ.06*	**Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант**	**3**	**1**	**206**	**146**	**8**	**182**	**36**	**38**	**108**	**18**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**
МДК 06.01*	Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант		6	82	38	8	74	36	38		8	2	0	0	0	0	0	72
УП.06*	Учебная практика	6	-	36	36		36			36			0	0	0	0	0	36
ПП.06*	Производственная практика	-	-	72	72		72			72			0	0	0	0	0	72
	Квалификационный экзамен		6	16							10	2						
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			**36**														**36**
Итого		**19**	**7**	**4422**	**2610**	**142**	**4044**	**1151**	**1735**	**1152**	**168**	**40**	**612**	**810**	**594**	**810**	**594**	**758**
Кол-во учебных часов в неделю													**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**

Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)	**Всего:**	Дисциплины и МДК, час.	576	648	468	432	288	416
		Промежуточная аттестация, час.	0	38	16	46	16	44
		Консультации, час.	0	16	2	8	2	10
		Учебная практика, час.	36	36	108	72	144	108
		Производственная практика, час.	0	72	0	252	144	180
		Экзамены, ед.	0	4	2	5	2	6
		Зачеты, ед.	2	8	3	7	3	9

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант	206	работодатель	Вид деятельности по запросу работодателя. Освоение востребованных профессиональных компетенций. Усиление практической подготовки.
Итого		Сумма = объему, указанному в Разделе 2		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения[5]	Ответственный от предприятия
1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к Реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	2	Цех приготовления полуфабрикатов	
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	144	4	Горячий цех	
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	4	Холодный цех	
4.	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	5	холодный и кондитерский цех	

[5] *Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3*

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
5.	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	6	Кондитерский цех	
6.	Организация производства предприятия общественного питания. Правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии.		7,2	2-6	Цеха на предприятии	руководитель предприятия ответственный за ТБ и ПБ на предприятии

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах *Наименование работодателя*, при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности)*, всех видов практики и *иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии)*;
- включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на … курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) *Наименование работодателя* на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен

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

. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Перечисляются наименования кабинетов, минимально достаточных для реализации ОПОП-П с учетом ПОП-П.

Лаборатории:

Перечисляются наименования лабораторий, минимально достаточных для реализации ОПОП-П с учетом ПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ:

Перечисляются наименования мастерских и зоны по видам работ, минимально достаточных для реализации ОПОП-П с учетом ПОП-П.

Спортивный комплекс[6]

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

[6] Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: *указывается из ФГОС СПО*, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА 2

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА..... 27

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА..... 116

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА……117

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА……146

ПМ.06

2025 г.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 15

3. Условия реализации профессионального модуля 25

3.1. Материально-техническое обеспечение 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[1]:

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

[1] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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 цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты	

		антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные	

	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	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	• требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; • требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них • ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; • способов	подготовки, уборки рабочего места подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

		сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	
ПК 1.2.	• распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять различные методы обработки (вручную механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; • соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; • различать пищевые итнепищевые отходы; • подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований побезопасности; • соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; • соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	• требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними • методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; • способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; • способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; • санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов • формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей грибов; • способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	• обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	• соблюдать правила сочетаемости,	• требования охраны труда, пожарной	• *приготовлении* полуфабрикатов для

	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; • нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; • порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; • соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; • применять различные техники порционирования, комплектования с	безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями	блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; • ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	учетом ресурсосбережения; • выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	при отпуске на вынос; • ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4	• соблюдать правила сочетаемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; • владеть	• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных	• приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; • ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; • нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; • владеть профессиональной терминологией	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; • ответственность за правильность расчетов; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	124	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01 в форме зачета* *МДК 01.02 в форме экзамена* *УП 01 в форме зачёта* *ПП 01 в форме зачёта* *ПМ 01 в форме экзамена*	26	-
Всего	**294**	**198**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[2]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[3]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 1Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**38**	**18**	**38**	14	-	**6**	**-**	**-**
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.	Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**86**	**36**	**86**	28	-	**12**	**-**	**-**

[2] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[3] Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10									
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**26**							
	Всего:	***294***	***198***	***124***	***42***	***-***	***18***	***72***	***72***

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		**38/18**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. .Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечениябезопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПин (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или транспортирования. 5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Составление заявки на сырье.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки	4	

обработке овощей и грибов	овощей и грибов. Технологическ4ий цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	3.Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2	
	4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов(картофелеочистительной машины, овощерезки).	4	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном замороженном, вакуумированном виде. 3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест,	4	

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	
	6. 2.Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	2	
1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 3.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1.Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	2.Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
	3.Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе, с использованием сети Интернет, о систематизации новых видов технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними, ее анализ. Подготовка сообщений презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых. информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.		**76/36**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**76/36**	
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки,	2	

	кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1.Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
	2. Обработка, нарезкаплодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. 3.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	4	

			ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	**4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4	
	5. Обработка нерыбного водного сырья	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	6	
Тема 2.5	**Содержание**	6	ПК 1.1 ПК 1.2

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1**.** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	
	7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых	6	

	полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		
	9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	12	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).		**72**	

Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья,	**72**	

основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		
Промежуточная аттестация	***26***	
Всего	**294**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *«Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «*Учебный кулинарный цех»* оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская и зона по видам работ « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» *из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276.

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[4]
ПК 1.1 ОК 01-09	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2 ОК 01-09	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3 ОК 01-09	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
ПК 1.4 ОК 01-09	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

[4] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 15

3. Условия реализации профессионального модуля 25

3.1. Материально-техническое обеспечение 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ , ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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 цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия	

		его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	

	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	профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственнойсанитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих	• подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;

	• соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,	блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов способы хранения пищевых продуктов • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок • условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; • правила оформления заявок на склад; • виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс	

	стандартами чистоты; • своевременно оформлять заявку на склад;	оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: • обжаривать кости мелкого скота; • подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; • доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; • удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; • использовать для	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; • температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; • санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; • техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи	• подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров;

	приготовления бульонов концентрат промышленного производства; • определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; • порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; • выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; • охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.	бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; • виды, назначение посуды для подачи, термосов,контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; • правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; • требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров.	
ПК 2.3	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов	• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления супов; • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; • готовить льезоны • закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; • рационально использовать продукты, полуфабрикаты; • соблюдать температурный и временной режим варки супов; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; • определять степень готовности супов; • доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; • проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением	разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; • температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов- пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; • техника порционирования, варианты оформления супов для подачи • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; • правила разогревания супов; • требования к безопасности хранения готовых супов; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке.	

	требований по безопасности готовой продукции • соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; • охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; • разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; • владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	• приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации;

	• организовывать их хранение в процессе приготовления соусов • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; • осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • рационально использовать продукты, полуфабрикаты готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; • охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности • закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их	ингредиентов для соусов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов • ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; • ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, и их кулинарное назначение , температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов • правила	

	варки; • соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; • выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных • рассчитывать закладки муки загустителей получения определенной консистенции; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; • доводить соусы до вкуса; • проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов нормы и других для соусов при порционировании; • выдерживать температуру подачи; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; • творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов • требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; • нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции • техника порционирования, варианты подачи соусов • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; • методы сервировки и подачи соусов на стол; • способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов.	
ПК 2.5	• подбирать в	• правила выбора	• приготовления,

	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в	основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами • нормы взаимозаменяемости основного сырья и	творческого оформления и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; • жарить на решетке гриля и плоской поверхности; • фаршировать, тушить, запекать; • готовить овощные пюре; • готовить начинки из грибов; • определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов • доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; • выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; • готовить пюре из бобовых; • определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; • доводить до вкуса, нужной	дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на	

	консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; • рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; • проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,	вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных • методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров и овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • правила разогревания правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	макаронных изделий; • разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; • разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;		
ПК 2.6	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих	• приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во	блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимент; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости; • техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных	вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	фритюре, фаршировать, запекать); • определять степень готовности блюд из яиц; • доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств • протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом • формовать изделия из творога; • жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; • жарить на плоской поверхности; • жарить, запекать на гриле; • определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; • замешивать тесто	изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	

	дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); • формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); • охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами • подготавливать продукты для пиццы • раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом • жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи • выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; • жарить в большом количестве жира; • жарить после предварительного отваривания изделий из теста • разогревать в СВЧ готовые мучные изделия • определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; • проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос • порционировать,		

	сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировани • выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; • разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость • вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного		

	ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;		
ПК 2.7	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • выбирать, подготавливать пряности, приправы,специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов • ассортимент, рецептуры, требования к качеству;	• приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	водного сырья разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; • готовить на пару; • припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; • жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; • жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; • фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях • бланшировать и отваривать мясо крабов • припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном	• температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • органолептические способы определения готовности • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей • техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила разогревания • правила охлаждения,	

	соку; • жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; • определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании, выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями.	

	нерыбного водного сырья • охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость • вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного		

	сырья;		
ПК 2.8	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ,	• приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; • варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; • варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; • припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; • жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; • жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; • жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; • жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; • жарить пластованные тушки птицы под прессом	используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей • техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	

	жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; • тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без • запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без него; • бланшировать, отваривать мясные продукты; • определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с	птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос. • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	

	учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость; • вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных		

	изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	166	106
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 02.01 в форме зачета* *МДК 02.02 в форме экзамена* *УП 02 в форме зачёта* *ПП 02* - *ПМ 02 в форме экзамена*	16	16
Всего	**434**	**358**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[5]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[6]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**36**	**16**	**36**	14	-	**6**	-	-
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**130**	**90**	**128**	**38**	-	**12**	-	-
	Учебная практика	**108**						**108**	
	Производственная практика	**144**							**144**
	Промежуточная аттестация	**16**							
	Всего:	***434***	***106***	***164***	***52***	-	***18***	***108***	***144***

[5] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[6] Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**36/16**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**		ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	6	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**		ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	4	
Тема 1.4.	**Содержание**		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару),тприпущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 3. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	6	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 **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	6	

	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		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		**8/14**	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	2	
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. 2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. 3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов .Правила и режимы варки 4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6	
Тема 2.2.	Содержание		

Приготовление, подготовка к реализации суповпюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента, сладких, диетических, вегетарианских супов	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	**Содержание**		ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9
	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 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 и приготовления полуфабрикатов		2	

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			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		**8/8**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**8/8**	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	**Содержание**		ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. 3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного , белого и их производных	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7,
	1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**		ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7,
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных,	**Содержание**		ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2	

вегетарианских, диетических соусов	**В том числе практических занятий и лабораторных работ**	**4**	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9
	Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		8/16	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		8/16	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 -7, 9
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование,	4	

	паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. **В том числе практических занятий и лабораторных работ**	8	
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 -7, 9
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	**Содержание**		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 -7, 9
	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из	2	

	бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	1.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**8/14**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**8/14**	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 -7, 9
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	4	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 -7, 9
	1.Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра.	8	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 -7, 9
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста 4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 -7, 9
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 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		2	

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			
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		8/14	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		8/14	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	
Тема 6.2.	**Содержание**		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	4	ОК 1 -7, 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2	

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.			
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		**10/14**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**10/14**	
Тема 7.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	**Содержание**	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		

	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	5	
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	5	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) . 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа	4	

	подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи и кролика в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		2	
Учебная практика **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом		108	ПК 2.1 - 2.8

их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, 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 готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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). 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика **Виды работ** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),	144	ПК 2.1 - 2.8

организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использованиепрофессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	418	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *«Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «*Учебный кулинарный цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» *из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления., оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента с учетом потребления, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Дополнительные источники

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276.

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[7]
ПК 2.1 ОК 01-09	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 2.6 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

[7] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 15

3. Условия реализации профессионального модуля 25

3.1. Материально-техническое обеспечение 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[8]:

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

[8] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру 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 цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар,	

		кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	правила построения простых и сложных предложений 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	профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1	• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе	• подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • подбора, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

	• мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к	система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования ; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	материалов;

	транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;	• условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад.	
ПК 3.2	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; • осуществлять	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и	• приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования раздаче;

	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; • смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; • смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; • тереть хрен на терке и заливать кипятком; • растирать горчичный порошок с пряным отварами; • взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; • пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; • корректировать готовые оттенки и вкус холодных соусов; • выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; • охлаждать,	заправок; • методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; • органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; • ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; • температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; • требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; • техника порционирования, варианты подачи соусов	

	замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; • рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса • определять степень готовности соусов • проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; • порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход соусов при порционировании; • выдерживать температуру подачи; • хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами;	; • методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; • температура подачи соусов хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов.	
ПК 3.3	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки	• приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; • ведении расчетов

	ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления салатов • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов • нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; • замачивать сушеную морскую капусту для набухания; • нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; • выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других	качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника	с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	кисломолочных продуктов; • прослаивать компоненты салата; • смешивать различные ингредиенты салатов; • заправлять салаты заправками; • доводить салаты до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов • проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи салатов; • хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать	порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; • правила хранения салатов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;	

	потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;		
ПК 3.4	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность; • использовать региональные продукты для приготовления бутербродов холодных закусок разнообразного ассортимент; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; • нарезать свежие и	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента: • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав	• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; • вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь готовить квашеную капусту мариновать овощи, репчатый лук, грибы • нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; • охлаждать готовые блюда из различных продуктов • фаршировать куриные и перепелиные яйца; • фаршировать шляпки грибов; • подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без него; • подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; • вырезать украшения из овощей, грибов; • измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; • доводить до вкуса ; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования	бутербродов, холодных закусок; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с	

	при приготовлении бутербродов, холодных закусок; • проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; • хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;	
ПК 3.5	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки	• приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

	дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных ; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа ; • использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; • охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к	качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	безопасности; • нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; • замачивать желатин, готовить рыбное желе; • украшать и заливать рыбные продукты порциями • вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; • подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; • выбирать оборудование , производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с	блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • требования к	

	учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	
ПК 3.6	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; • выбирать,	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	• приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного

	подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты	ингредиентов; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных	ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	порциями;-вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	особенностей; • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • правила и	

	продуктов, домашней птицы, дичи • охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия[9]	124	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	*72*	*72*
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 03.01 в форме зачета* *МДК 03.02 в форме экзамена* *УП 03 в форме зачёта* *ПП 03 в форме зачёта* *ПМ 03 в форме экзамена квалификационного*	16	-
Всего	**320**	**252**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[10]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[11]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**26**	**16**	**24**	8	-	**2**		
ПК 3.2	Раздел 2Процессы приготовления,	**98**	**56**	**86**	30	-	**12**		

[9] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[10] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[11] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	***314***	**180**		***38***	**-**	***14***	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**26/16**	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**26/16**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		ПК 3.1 ОК 01 -09
	1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции. 2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. 3.Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд	2	
Тема 1.2. **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации**	**Содержание**		ПК 3.1 ОК 01 -09
	1.Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3.Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	1.Безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд. 2.Решение ситуационных задач по подбору технологического	2 2	ПК 3.1 ОК 01 -09

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложных холодных блюд.		
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления сложных холодных блюд	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных кулинарных изделий, закусок	**Содержание**		ПК 3.1 ОК 01 -09
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	ПК 3.1 ОК 01 -09
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
	3.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования: маслоделитель, овощерезательная машина, слайсер, куттер.	2	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		**6/8**	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**6/8**	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	4	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09
	1.Классификация холодной кулинарной продукции. 2.Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне. 3.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле. 4.Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик). 5.Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы. 6.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09

	1.Расчѐт сырья для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на сложные холодные соусы.	2	
	2.Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов**.**	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 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 и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		2	
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		**8/12**	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**8/12**	
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09
	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. 2. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из варёных овощей. Винегреты. 3.Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. 4.Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли. Тёплые салаты. 5.Оформление и способы подачи салатов.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09
	1.Расчёт сырья для приготовления салатов сложного ассортимента.	4	
	2.Составление технологических карт на салаты сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, варёных овощей, винегретов, салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.	2	

	4. Приготовление, оформление и отпуск не перемешиваемых салатов, салат-коктейлей, тѐплых салатов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		**6/8**	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**6/8**	
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09
	1.Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валованах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках). 2.Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты. 3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста. 4.Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс.	**4**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	1. Расчёт сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление технологических карт на канапе, холодные закуски сложного ассортимента.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09
	2.Приготовление, оформление и отпуск канапе и мелких банкетных закусок. Приготовление сложных закусок из яиц, овощей и грибов. Закусочных рулетов.	2	
	3. Приготовление и оформление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Приготовление закусок из сыра, блюд и закусок из измельчённых масс.	4	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**12/14**	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**12/14**	
Тема 5.1.Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01-09
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди. 2. Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 3. Заливные блюда и закуски. 4. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья	**10**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01-09
	1. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление технологических на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**2**	
	2. Приготовление и оформление сложных закусок из сельди, отварных и фаршированных сложных холодных блюд и закусок.	**6**	
	3.Приготовление и оформление сложных заливных блюд и закусок. Блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	**6**	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		**2**	

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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		**12/14**	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**12/14**	
Тема 6.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01-09
	1.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия. 2.Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 3.Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 4.Заливные блюда и закуски. 5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 7. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	**8**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01-09
	1. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление, оформление и подача жареных, запечённых и фаршированных холодных блюд, и закусок из мяса.	6	
	3. Приготовление, оформление и подача заливных блюд и закусок из мяса. Блюд и закусок из мяса домашней птицы и дичи.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		4	

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.		
Учебная практика **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд и закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных	72	

блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 13. 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). 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика **Виды работ** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению,	108	

организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	320	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *«Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «*Учебный кулинарный цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» *из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. 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

5. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 6. www/fcior/edu/ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[12]
ПК 3.1 ОК 01-09	*Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.*	*Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе* *Промежуточная аттестация: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ПК 3.2 ОК 01-09	*Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента*	
ПК 3.3 ОК 01-09	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента*	
ПК 3.4 ОК 01-09	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.*	
ПК 3.5 ОК 01-09	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*	
ПК 3.6 ОК 01-09	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.*	

[12] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 15

3. Условия реализации профессионального модуля 25

3.1. Материально-техническое обеспечение 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности *«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»*.

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру 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 цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость	

	поведения	профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	

ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1	• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за	• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • последовательность выполнения технологических операций, • современные методы приготовления холодных и горячих	• подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;

	весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду,	сладких блюд, десертов напитков; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,	

	контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • своевременно оформлять заявку на склад;	десертов напитков; • условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад;	
ПК 4.2	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в	• ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы	• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления; холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; • определять	взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • правила общения с	

	степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; • доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; • охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать	потребителями базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд и десертов;		
ПК 4.3	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд,	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к	• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	десертов разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; • проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; • взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; • смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; • использовать и выпекать различные виды готового теста; • доводить до вкуса определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; • выбирать	качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	

	оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; • охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;		

	• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;		
ПК 4.4	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;	• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к	• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных напитков; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков;- доводить их до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	качеству, температура подачи холодных напитков; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	

	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных напитков; • хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;		
ПК 4.5	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе	• продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	• приготовления, творческого оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

	приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; • выбирать оборудование, производственный	горячих напитков разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;	отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления • проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих напитков; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;	• требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; • правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	124	74
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	*108*	*108*
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 04.01 в форме зачёта* *МДК 04.02 в форме экзамена* *УП 04 в форме зачёта* *ПП 04-* *ПМ 04в форме квалификационного экзамена*	26	-
Всего	**420**	**326**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[13]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[14]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Раздел 1 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	**38**	**20**	**32**	12	-	**6**		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	**104**	**54**	**92**	38	-	**12**		

[13] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*
[14] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
	Учебная практика	**108**	**108**					**108**	
	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация	**26**							
	Всего:	***420***	**326**		***50***	**-**	***18***	**108**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		**38/20**	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**38/20**	
Тема 1.1. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.История возникновения десертов. Понятие «десерт». Основные этапы организации процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. 2.Правила организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент холодных сладких блюд и десертов. 3.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов. 4.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов. 5.Итоговое занятие по теме №1.1 Технология приготовления	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК

	холодных сладких блюд и десертов		4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1.Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов.	2	
	2.Оценка качества желирующих веществ. Разработка новых видов холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.	2	
	2.Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.	2	
Тема 1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Методы приготовления холодных сладких блюд и десертов. Технология и правила приготовления холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,тирамису, чизкейка, бланманже. 2.Технология приготовления отделочных видов теста для холодных сладких блюд и десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 3.Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов 4.Основные критерии оценки качества готовых холодных сладких блюд и десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и десертов. Возможные виды дефектов холодных сладких блюд и десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. 5.Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов	**6**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК

	1.Правила оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов. Современные элементы декора 2.Подготовка и подача свежих фруктов и ягод . Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	3.Приготовление желе, муссов, самбуков. - Приготовление кремов, суфле, пастилы, зефира яблочного.	4	
	4.Приготовление парфе, щербетов. Приготовление террина, пая. Приготовление тирамису.	4	
	5.Приготовление чизкейка. Приготовление бланманже, панакоты	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам. 2. Составление таблиц, технологических карт. 3. Решение технологических задач. 4. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 5. Оформление мультимедийных презентаций		**6**	
Раздел 2 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**104/54**	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**104/54**	
Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков.	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. Правила организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов и напитков . 2.Ассортимент горячих сладких блюд, десертов и напитков . Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. 3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов	**18**	

	промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. 4.Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Оформление и техника декорирования сложных десертов. Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**	
	1.Составление технологических схем приготовления горячих сладких блюд и десертов.	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	2.Расчёт сырья для изготовления сложных горячих десертов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов Разработка новых видов сложных горячих десертов	4	
	3.Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации .	4	
	4.Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд .	4	
	5.Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре	4	
Тема 2.2. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. 2. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	20	

	3.Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов. 4.Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. 5.Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.	4	
	2.Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктовых фондю, запеченных фруктов, десертов фламбе. Приготовление суфле.	6	
	3.Приготовление пудингов, запеканок. Приготовление овощных кексов, яблок в тесте.	6	
	4.Приготовление шарлотки яблочной, штруделя с яблоками.	6	
	5. Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской.	6	
	6.Приготовление мильфея клубничного. Приготовление десерта «Павлова» Приготовление десертов на основе меда. Приготовление фруктов в сиропе. Национальные десерты.	6	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; 4. Оформление и декорирование сложных горячих десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов	12	
Учебная практика **Виды работ** 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых сладких блюд, напитков и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	108	
Производственная практика **Виды работ** 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	144	
Всего	394	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *«Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «*Учебный кулинарный цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» *из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.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»,

2. А.В. Синицына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г.

3.2.3. Дополнительные источники

1.http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

2. http://x-food/ru-Тайны кулинарии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01-09	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5 ОК 01-09	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	

Приложение 1.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

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

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

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 15

3. Условия реализации профессионального модуля 25

3.1. Материально-техническое обеспечение 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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 цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты	

		антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные	

	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	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними • организация работ в кондитерском цехе; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при	• подготовки, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

	• мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; • соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда • выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к	изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • ассортимент, требования к качеству,	

	транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.	
ПК 5.2	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	• ассортимента, товароведной характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; • виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение	• приготовления и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов;

	• использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; • хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; • выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарны сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду,	и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; • требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.	

	глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления • проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; • хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;		
ПК 5.3	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по	• ассортимента, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и	• приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

	безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказ использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; • проводить	хлеба разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; • органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционировани (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	отпуске продукции с прилавка/раздачи*;*

	формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; • проводить оформление хлебобулочных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; • рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.	ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;	
ПК 5.4	• подбирать в	• ассортимента,	• приготовления,

	соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное,	характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов ; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; • органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий	творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; • выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; • рассчитывать	разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;	

	стоимость, вести расчеты с потребителями владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;		
ПК 5.5	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с	• ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; • органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	• подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента • хранения, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; • взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы; полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции • выбирать контейнеры, эстетично	• нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента • требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.	

	упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	162	86
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	*108*	*108*
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 05.01 в форме зачёта* *МДК 05.02 в форме экзамена* *УП 05 в форме зачёта* *ПП 05 в форме зачёта* *ПМ 05 в форме квалификационного экзамена*	20	-
Всего	**416**	**302**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[15]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[16]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**38**	**16**	**32**	16	-	**6**		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**124**	**70**	**112**	42	-	**12**		
	Учебная практика	**108**	**108**					**108**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**20**							
	Всего:	***416***	**302**	***144***	***58***	-	***18***	**108**	**108**

[15] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[16] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		**6/0**	
МДК 05.01 Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**6/0**	
Тема 1.1 Организация рабочего места в кондитерском цехе	**Содержание**		ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09
	1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные , мучные кондитерские изделия.	2	
Тема 1.2 **Техническое оснащение**	**Содержание**		ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09
	1 Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. 2 Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование. 3 Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование. 4 Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила техники безопасности.	2	
Тема 1.3	**Содержание**		

Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 2 Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3 Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья		**26/16**	
МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**26/16**	
Тема 2.1 **Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**	**Содержание**		ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов(мука, крахмал и крахмалопродукты). 2. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль) 3. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (разрыхлители). 4. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты). 5. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры). 6. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты) 7. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители). 8. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к	6	

	качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).		
Тема 2.2 **Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**	**Содержание**		ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 2.3 **Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.**	**Содержание**		ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Расчет рабочих рецептур.	4	
	2.Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	4	
	3.Разработка ассортимента.	4	
	4.Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2.Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование" «Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.», Изучение СаНПин.		6	
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		**32/24**	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**32/24**	

Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	**Содержание**		ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование. 2 Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование. 3 Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	2	
	2 Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога	4	
Тема3.2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	**Содержание**		ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология приготовления, кандир, нугатин. 2 Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки. 3 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. 4 Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. 2.Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	2	
	3. Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов	4	

	4. Приготовление сиропов, глазури, помады, желе и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
	5. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них –карамель, шоколад, мастика, марципан. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2.Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"		4	
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		**38/18**	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**38/18**	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.	**Содержание**		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1.Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. 2 Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3 Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. 4 Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий. 5 Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления(открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.	8	
Тема 4.2. Организация и	**Содержание**		ПК 5.1-5. 2

проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.	1.Технология приготовления праздничного хлеба - караваи. 2. Технология приготовления праздничного хлеба – калачи, куличи пасхальные. 3. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.	6	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1	
	2 Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки"	1	
	3 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	4. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	8	
	5.Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт. 3. Подготовка реферата «Производство хлеба». 4. Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия»		4	
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		**48/26**	

МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**48/26**	
Тема 5.1. Ассортимент и технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	**Содержание**		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. полуфабрикатов. 2 Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката. 3 Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката. 4 Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката. 5 Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат. 6 Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката. 7 Технологический процесс приготовления слоѐного полуфабриката. 8 Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов. 9 Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста. 10 Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	8	
Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	**Содержание**		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09,
	1 Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приѐмы отделки праздничных тортов. 2 Технология приготовления бисквитных тортов. 3 Технология приготовления песочных тортов. 4 Технология приготовления слоѐных тортов. 5 Технология приготовления воздушных и муссовых тортов. 6 Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов. 7 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	

	2 Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.	2	
	3.Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	4. Приготовление и оформление песочных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	5. Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	6. Приготовление и оформление воздушных и муссовых тортов, пряничных изделий. Оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	7. Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования	4	
Тема 5.3 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	**Содержание**		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. 2 Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных. 3 Технологический процесс приготовления песочных пирожных. 4 Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных. 5 Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных. 6 Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью). 7 Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1 Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	1	

	2 Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	1	
	3 Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.	1	
	4 Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.	1	
	5.Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико–технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).Работа со сборником рецептур. 2. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт. 3.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка презентация. 4.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 5.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт. 6.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц.		4	
Учебная практика **Виды работ** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,		108	

требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, с учетом рационального расхода сырья, 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. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 9.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использованиепрофессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. 18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика **Виды работ** **1**.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	108	

2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента всоответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Всего	396	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Матери Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места ально-техническое обеспечение

Кабинет *«Технического оснащения и организации рабочего места»* оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «*Учебный кондитерский цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ *«Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

2.Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

3.2.3. Дополнительные источники

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01-09	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2 ОК 01-09	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3 ОК 01-09	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
ПК 5.4 ОК 01-09	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5 ОК 01-09	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант»

2025 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 13

2.1. Трудоемкость освоения модуля 13

2.2. Структура профессионального модуля 13

2.3. Содержание профессионального модуля 15

3. Условия реализации профессионального модуля 25

3.1. Материально-техническое обеспечение 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант.

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.1. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатуру информационных источников, применяемых в	-

	необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия	

		его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	

	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	профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

1.2.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	**Навыки:** • Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, • аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов • Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, • столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов • Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья • Сервировка столов с учетом стандартов организации питания • Обучение	**Тема 1.1**	8	Запрос работодателя

		помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов • Контроль предварительной сервировки столов **Умения:** • Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них • Оценивать качество сервировки столов • Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах и правилам сервировки столов • Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов • Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила **Знания:** • Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов • Технологии сервировки столов • Материально-техническая база обслуживания • Санитарные требования к торговым и производственным			

		помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре • Технологии наставничества и обучения на рабочих местах			
2	ПК 6.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:** • Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале • Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков • Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков • Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания • Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар • Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания **Умения:** • Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню • Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания • Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	**Тема 1.2**	28	запрос работодателя

		• Осуществлять прием заказа на блюда и напитки • Размещать заказ потребителя **Знания:** • Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет • Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню • Правила сочетаемости напитков и блюд • Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания • потребителей организации питания • Информационная база обслуживания • Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания			
3	ПК 6.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:** • Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания • Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях • Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия • Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	**Тема 2.1.**	26	запрос работодателя

		• Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях • Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях • Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях **Умения:** • Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания • Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях • Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия • Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях • Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях **Знания:**			

		• Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие • деятельность организаций питания • Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания • Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании • Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и • на выездных мероприятиях • Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной • безопасности в организациях питания			
4	ПК 6.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	**Навыки:** • Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания • Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания • Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ • Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ • Проводы потребителей организации питания	**Тема 2.2.**	20	запрос работодателя

		Составление текущей отчетности по выполненным заказам **Умения:** • Предоставлять счет потребителям организации питания • Производить расчет с потребителями согласно счету • Соблюдать правила ресторанного этикета при проводах потребителей • Готовить отчет по выполненным заказам **Знания:** • Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания • Формы расчетов с потребителями организаций питания • Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	82	38
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	*36*	*36*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе:	16	-

МДК 06.01 в форме зачёта *УП 06* *ПП 06* *ПМ 06 в форме квалификационного экзамена*		
Всего	**214**	**146**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[17]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[18]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.4 ОК 01-09	Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.	**82**	**38**	**74**	36	-	**8**		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**16**							
	Всего:	***214***	**146**	***74***	***36***	-	***8***	**36**	**72**

[17] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[18] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.		**74/38**	
МДК 06.01 Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами		**74/38**	
Тема 1.1 Основные сведения о предприятиях общественного питания	**Содержание**		ПК 6.1 ОК. 01-09
	1. Краткая характеристика предприятий общественного питания. 2.Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей.	2	
Тема 1.2 Материально-техническая база обслуживания	**Содержание**		ПК 6.2 ОК. 01-09
	1.Оборудование зала ресторана, кафе. 2.Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения. 3. Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов. 4. Информационная база обслуживания	6	
Тема 1.3 Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	Содержание	4	ПК 6.2 ОК. 01-09
	1. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта. 2.Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 3. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 4.Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.		

Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию	Содержание		
	1.Методы организации труда официантов, графики работы. 2.Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. 3. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания 4. Порядок и правила приема заказа. 5. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет 6.Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. 7.Накрытие столов скатертями. 8.Приемы складывания салфеток. 9.Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд 10.Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	6	ПК 6.3 ОК. 01-09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	ПК 6.3 ОК. 01-09
	1.Складывание салфеток простыми и сложными способами.	4	
	2. Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.	2	
	3. Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.	6	
Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты	Содержание		
	1.Назначение и принципы составления меню. 2.Правила оформления и виды меню. 3.Порядок расположения закусок, блюд в меню. 4.Характеристика блюд и изделий, включенных в меню. 5.Особенности составление меню в зависимости от вида банкета. 6.Правила сочетаемости напитков и блюд. 7.Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. 8.Карта вин. Коктейльная карта.	6	ПК 6.4 ОК. 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков).	4	ПК 6.4 ОК. 01-09

Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана	Содержание		ПК 6.4 ОК. 01-09
	1.Характеристика посетителей. Встреча и размещение посетителей. Прием заказа. 2.Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд. 3.Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов. 4.Правила и техника уборки использованной посуды 5.Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. Формы расчетов с потребителями организаций питания 6.Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания 7.Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	1.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)	4	
	2.Анализ различных производственных ситуаций «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».	4	
	3. Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.	2	
Тема 1.7. Сервировка столов, подача закусок, блюд и напитков.	Содержание		ПК 6.4 ОК. 01-09
	1.Технологии сервировки столов. Формы столов. Правила размещения гостей за столом. 2.Подбор скатертей для столов. Сервировка столов салфетками в соответствии с тематикой застолья. 3.Приемы сервировки банкетных столов. 4.Подача холодных блюд и закусок. 5.Подача горячих закусок. 6.Подача первых блюд. 7.Подача вторых горячих блюд. 8.Особенности подачи сладких блюд и фруктов. 9.Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	6	

	10.Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей 11.Подача горячих напитков.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд Отработка приемов подачи вторых горячих блюд Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов Отработка приемов подачи горячих напитков.	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		10	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным занятиям. Подготовка презентаций		10	
Учебная практика **Виды работ** 1.Прохождение инструктажа по ОТ и ТБ при выполнении работ по профессии «Официант». Ознакомление с должностными обязанностями официанта. Стандарты внешнего вида. Стандарты обслуживания. 2.Подготовка рабочего места (торгового зала) к обслуживанию посетителей 3**.** Изучение отчетности официанта. 4. Обслуживание потребителей в торговом зале. 5.Обслуживание массовых банкетных мероприятий, оказание специальных видов услуг.		36	
Производственная практика **Виды работ** 1**.** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2 Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья. 3 Отработка приемов работы со столовым бельем.		72	

4 Отработка приемов работы с подносом. 5 Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. 6 Отработка приемов предварительной сервировки столов. 7 Отработка приемов подачи блюд. 8 Отработка приемов уборки и замены использованной посуды. 9 Оформление столов композициями из цветов. 10 Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия. 11 Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия. 12 Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. 13 Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 14 Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 15 Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. 16 Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. 17 Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. 18 Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. 19 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.		
Всего	**214**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ «Поварское дело, *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ _____ *(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.
2.
3.

3.2.2. Дополнительные источники

1.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения
ПК 6.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	
ПК 6.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	

ПК 6.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	заданий по учебной и производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена(квалификационного) по модулю ПМ.06; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» 2
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» 15
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» 27
«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» 40
«ОП.05 Основы калькуляции и учета» 48
«ОП.06 Охрана труда» 61
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» 72
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» 87
«ОП.09 Физическая культура» 97
«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности» 106
«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности» 117
«ОП.12 Основы финансовой грамотности» 128
«ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» 138

2025 г.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10.	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи

	– составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	82	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**96**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Основы микробиологии		**16 / 4**	
Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, 9,10
	1. Введение. Общее понятие о микробиологии. Понятие о микроорганизмах и их распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование	*2*	
	2. Физиология микробов. Питание и дыхание микробов.	*2*	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, 9,10
	1. Инфекция (ее источники, пути передачи и проникновения в организм, инкубационный период, иммунитет, бактерионосительство). Пищевые инфекции, их виды, признаки, характеристики возбудителей, источники инфекции	*2*	
	2Пищевые отравления, классификация. Сальмонеллѐз. Ботулизм (характеристика возбудителей, меры предупреждения	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 1-7, 9,10
	1. Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на микробы	2	
	2. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль	1	
	3. Зоонозы, меры предупреждения	1	
	4.Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	
	5.Профилактика кишечных инфекций (принципы расследования пищевых отравлений)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	ОК 1-7, 9,10

	Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем): «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		**18 / 2**	
Тема 2.1 Основы гигиены и санитарии. Санитарные требования	**Содержание**	***8***	ОК 1-7, 9,10
	1. Санитарные требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания (далее -ПОП): выбор места, территории, планировка и отделка помещений, водоснабжение, канализация, отопление, освещение	***2***	
	2.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования	***2***	
	3.Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование.	***2***	
	4.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов	***2***	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	ОК 1-7, 9,10
	Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде.	**2**	
	Медицинские осмотры	**1**	
	Гигиена предприятия. Моющие и дезинфицирующие средства.	**2**	
	Дезинсекция, дератизация. Решение ситуационных задач. (Практическая подготовка)	2	
	Тепловая обработка продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) «Краткие сведения из истории развития науки» «Санитарное обследование столовой»	*2*	ОК 1-7, 9,10

	«Сыроедение. Щадящая тепловая обработка»		
Раздел 3 Физиология питания		**62 / 8**	
Тема 3.1 Значение питания в жизни человека	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, 9,10
	1. Питание, пища, пищевые вещества	*4*	
Тема 3.2 Белки	**Содержание**	*6*	ОК 1-7, 9,10
	1.Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков.	*2*	
	2.Пищевая ценность белков. Переваривание и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот.	*2*	
	3.Обновление белка. Потребность в белке	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка реферата на тему: «Переваривание и всасывание аминокислот»	*2*	ОК 1-7, 9,10
Тема 3.3 Жиры	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, 9,10
	1.Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. 2	*2*	
	2.Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль жиров и холестерина в развитии атеросклероза.	*2*	
Тема 3.4 Углеводы	**Содержание**	*2*	ОК 1-7, 9,10
	1.Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов.	*2*	
Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	**Содержание**	*2*	ОК 1-7, 9,10
	1. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.	*2*	
Тема 3.6 Витамины в питании и профилактика витаминной	**Содержание**	*2*	ОК 1-7, 9,10
	1. Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, 9,10

недостаточности	1. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме: «Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности	*2*	ОК 1-7, 9,10
Тема 3.7 Микробиология и физиология микроорганизмов	**Содержание**	*2*	ОК 1-7, 9,10
	1. Минеральные вещества	*2*	
Тема 3.8 Физиология пищеварения и обмен веществ	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, 9,10
	1. Функции пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике	*2*	
	2. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм).	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, 9,10
	1. Аппетит и голод. Непереносимость пищи	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Пищеварение и обмен веществ»	*2*	ОК 1-7, 9,10
Тема 3.9 Пищевая ценность продуктов питания	**Содержание**	*8*	ОК 1-7, 9,10
	1. Молоко и молочные продукты	*2*	
	2. Мясные продукты и заменители мяса. Морепродукты..	*2*	
	3. Продукты из зерна. Овощи и фрукты	*2*	
	4. Жиры, масла, сахар и сладости. Вода	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, 9,10
	1. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты.	*2*	
Тема 3.10 Гигиеническая оценка процессов кулинарной	**Содержание**	*2*	ОК 1-7, 9,10
	1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд.	*2*	

обработки пищи			
Тема 3.11 Рекомендации по питанию современного человека. Особенности питания в различные периоды жизни человека	**Содержание**	*2*	ОК 1-7, 9,10
	1. Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 1-7, 9,10
	1. Питание детей и подростков. Проблемы питания лиц старшего поколения.	2	
	2. Питание беременных женщин и кормящих матерей.	2	
Тема 3.12 Модные диеты.	**Содержание**	*6*	ОК 1-7, 9,10
	1. Причины появления модных диет.	*2*	
	2. Вегетарианство.	*2*	
	3. Дифференцированный зачет	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Модные диеты»	*2*	ОК 1-7, 9,10
Промежуточная аттестация			
Всего:		*96*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

3.2.2. Дополнительные источники

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. No 213-ФЗ].

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=12.

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. No 1036: в ред. от 10 мая 2007 No 276].-http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. No 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. No 27

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

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

7.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

8.Всѐ о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovese.ru

9.Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com

10.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rusarticles.com

11.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

12.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus

13.Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.meduniver.com

14.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа:www.standard.ru

15.Центр ресторанного партнѐрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/

16.Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная

их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления	профессиональной терминологии	аттестация в форме дифференцированного зачета.

рационов питания. *Умеет:* – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10.	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение;	– психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения; – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные

	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; – оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); – оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; – осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности; – ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; – виды складских помещений и требования к ним; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	86	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**102**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		**106 / 32**	
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.	**Содержание**	***6***	*ОК 1-7,9,10*
	1.Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	*2*	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	*2*	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	*2* *2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата по теме: « Качество сырья, как залог полноценного питания!».	*2*	*ОК 1-7,9,10*
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	**Содержание**	*6*	*ОК 1-7,9,10*
	1.Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	*2*	
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества	*2*	
	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*

	1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	**2**	*ОК 1-7,9,10*
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**	*6*	*ОК 1-7,9,10*
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	*2*	
	2.Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.	*2*	
	3.Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»	*2*	*ОК 1-7,9,10*
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**	*4*	*ОК 1-7,9,10*
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	*2*	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*
	1.Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных	*2*	*ОК 1-7,9,10*

	(профессиональных задач); подготовка сообщений.		
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	*6*	*ОК 1-7,9,10*
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	*2*	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	*2*	
	3.Кулинарное использование рыбного сырья.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	*2*	
	2.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*2*	*ОК 1-7,9,10*
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание**	*8*	*ОК 1-7,9,10*
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	*2*	
	2.Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.	*2*	
	3.Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	*2*	
	4.Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*
	1.Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	*2*	
	2.Органолептическаяоценка качества мяса.	*2*	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	*2*	*ОК 1-7,9,10*
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, пищевых концентратов	**Содержание**	*10*	*ОК 1-7,9,10*
	1.Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение.	*2*	
	2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения	*2*	
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроки хранения пищевых жиров.	*2*	
	4.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.	*2*	
	5.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*
	1.Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*2*	*ОК 1-7,9,10*
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание**	*8*	*ОК 1-7,9,10*
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	*2*	
	2.Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты.	*2*	
	3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	*2*	

	4.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	*ОК 1-7,9,10*
	1.Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*2*	*ОК 1-7,9,10*
Промежуточная аттестация			
Всего:		*102*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

4. Матюхина В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Дополнительные источники

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том 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. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного 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/

8.Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб.заведений / Е.А. Замедлина. –М.: РИОР, 215. –156 с.

9.Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. –М.: Деловая литература, 2014. –816 с.

10.Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь-М.: Академия, 20144.Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза

продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. –М.: Дашков и К°, 2012.

–592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. –М.: Норма, 2013. –448 с.

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

12.Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. –2-е изд., испр. –М.: Академия, 2013. –208 с.

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

14.Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. –М.: ДеЛипринт, 2012. –236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; -виды складских помещений и требования к ним; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков -осуществлять контроль	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

хранения и расхода продуктов *Умеет:* -проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); -оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10.	– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). – Определять задачи поиска информации; – Определять необходимые источники информации; – Планировать процесс поиска; – Структурировать получаемую информацию; – Выделять наиболее значимое	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – Приемы структурирования информации;

	в перечне информации; – Оценивать практическую значимость результатов поиска; – Оформлять результаты поиска; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной Деятельности – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Описывать значимость своей профессии; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Соблюдать нормы экологической безопасности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – -Использовать современное программное обеспечение; – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные	– Формат оформления результатов поиска информации; – Содержание актуальной нормативно-правовой документации; – Современная научная и профессиональная терминология; – Возможные траектории профессионального развития и самообразования; – Психология коллектива; – Психология личности; – Основы проектной деятельности; – Особенности социального и культурного контекста; – Правила оформления документов; – Сущность гражданско-патриотической позиции; – Общечеловеческие ценности; – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – Пути обеспечения ресурсосбережения; – Современные средства и устройства информатизации; – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности; – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**106**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**38 / 8**	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание**	*6*	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. Основные типы предприятий общественного питания	*2*	
	2.Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	*2*	
	3. Характеристика услуг предприятий общественного питания	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*4*	**ОК 1-7, 9, 10**
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**	*16*	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. 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	*2*	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приѐмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	*2*	
	3. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.	*2*	
	4. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.	*2*	
	5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих	*2*	

	мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	*2*	
	7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	*2*	
	8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	*2*	
	2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	*2*	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	*2*	
	4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*4*	**ОК 1-7, 9, 10**
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**68 / 32**	
Тема 2.1 Механическое оборудование	**Содержание**	*12*	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	*2*	
	2.Универсальные приводы. Назначение, принципы, устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	*2*	
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	

	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	5.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	*2*	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	*2*	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	*2*	
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	*2*	
	4. Машины для кондитерского цеха	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*4*	**ОК 1-7, 9, 10**
Тема 2.2 Тепловое оборудование	**Содержание**	*8*	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	*2*	
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.Жарочное оборудование.	*2*	
	2.Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*2*	
	3.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	

	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*2*	
	5.Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	6.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	*2*	
	7.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*4*	**ОК 1-7, 9, 10**
Тема 2.3 Холодильное оборудование	**Содержание**	*4*	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	2. Дифференцированный зачет	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	*2*	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	*2*	
	3. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	4.Карточка учета материалов форма № М	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*4*	**ОК 1-7, 9, 10**
Промежуточная аттестация			
Всего:		*106*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания, М.: ИЦ «Академия», 2018
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. 2.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

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

4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
Умеет: -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка

санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, -правильно ориентироваться в экстренной ситуации	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

Дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	– ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; – применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; – защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	– принципы рыночной экономики; – организационно-правовые формы организаций; – основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	48	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**64**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности		**40/ 12**	
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Понятие экономики и права. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.	*2*	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании.	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы	**Содержание**	*8*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1.Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.	*4*	
	2.Кадры предприятия.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1.Эффективность использования оборотных средств предприятия	*4*	
	2.Определить обеспеченность предприятий общественного питания основными средствами.	*4*	
	3. Производительность труда	*2*	

	Самостоятельная работа обучающихся Профессионально-квалификационная структура кадров. Методы измерения и оценки производительности труда.	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.3 Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1.Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Принципы формирования, регулирование заработной платы.	*1*	
	2. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Фонд оплаты труда и его состав	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	*2*	
	2. Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания. Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Виды продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Производственно-хозяйственная деятельность предприятия	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности		**24 / 0**	
Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений.	**Содержание**	*8*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным	*4*	

Правовые вопросы оплаты труда.	органом. «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания		
	2. Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу. Заработная плата.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 2.2 Трудовой договор	**Содержание**	*10*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Правовое регулирование трудовых отношений	*4*	
	2. Трудовой договор. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	*4*	
	3. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	*21*	
	Самостоятельная работа обучающихся Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Промежуточная аттестация			
Всего:		*64*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: • принципы рыночной экономики; • организационно-правовые формы организаций; • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • механизмы формирования заработной платы; • формы оплаты труда.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
Умеет: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; • применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; • защищать свои трудовые права в рамках	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация:

действующего законодательства	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета»: формирование преставлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11.	– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – Определять задачи поиска информации; – Определять необходимые источники информации; – Планировать процесс поиска; – Структурировать получаемую информацию; – Выделять наиболее значимое в перечне информации; – Оценивать практическую значимость результатов поиска; – Оформлять результаты	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – Приемы структурирования информации; – Формат оформления результатов поиска информации; – Содержание актуальной

	поиска; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Описывать значимость своей профессии; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Соблюдать нормы экологической безопасности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – Использовать современное программное обеспечение; – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые;) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	нормативно-правовой документации; – Современная научная и профессиональная терминология; – Возможные траектории профессионального развития и самообразования; – Психология коллектива; – Психология личности; – Основы проектной деятельности; – Особенности социального и культурного контекста; – Правила оформления документов; – Сущность гражданско-патриотической позиции; – Общечеловеческие ценности; – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – Пути обеспечения ресурсосбережения; – Современные средства и устройства информатизации; – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) ; – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности; – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

	– вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; – участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; – пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; – принимать оплату наличными деньгами; – принимать и оформлять безналичные платежи; – составлять отчеты по платежам.	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – виды учета, требования, предъявляемые к учету; – задачи бухгалтерского учета; – предмет и метод бухгалтерского учета; – элементы бухгалтерского учета; – принципы и формы организации бухгалтерского учета; – особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; – основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; – формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; – требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; – права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; – сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; – правила документального оформления движения материальных ценностей; – источники поступления продуктов

		и тары; – правила оприходования товаров и тары материально ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; – методику осуществления контроля за товарными запасами; – понятие и виды товарных потерь, методику их списания; – методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – понятие материальной ответственности,ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; – порядок оформления и учета доверенностей; – ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; – правила торговли; – виды оплаты по платежам; – виды и правила осуществления кассовых операций; – правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	10	-
Всего	**62**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта		**52/ 24**	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1.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	*1*	
	2.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	*1*	
	2**.** Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	*1*	
	3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	*1*	

	4. 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 изделий	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	*4*	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	*2*	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	*6*	
Тема 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	*2*	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" **Источники информации** 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.4 Учет сырья,	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий	*1*	

продуктов и тары в кладовых организаций питания	общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	*6*	
Тема 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание**	*6*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	*2*	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	*2*	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Промежуточная аттестация		*10*	
Всего:		*52*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет основ калькуляции, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет, М.: ИЦ «Академия», 2019

2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена.

элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями		

при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; *Умеет:* - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.

при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 Охрана труда»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Охрана труда»: формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.06 Охрана труда» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10.	– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – Определять задачи поиска информации; – Определять необходимые источники информации; – Планировать процесс поиска; – Структурировать получаемую информацию; – Выделять наиболее значимое в перечне информации; – Оценивать практическую значимость результатов поиска; – Оформлять результаты	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – Приемы структурирования информации; – Формат оформления результатов поиска информации; – Содержание актуальной

	поиска; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Описывать значимость своей профессии; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Соблюдать нормы экологической безопасности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – Использовать современное программное обеспечение; – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые;) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	нормативно-правовой документации; – Современная научная и профессиональная терминология; – Возможные траектории профессионального развития и самообразования; – Психология коллектива; – Психология личности; – Основы проектной деятельности; – Особенности социального и культурного контекста; – Правила оформления документов; – Сущность гражданско-патриотической позиции; – Общечеловеческие ценности; – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – Пути обеспечения ресурсосбережения; – Современные средства и устройства информатизации; – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности; – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

	– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной; – обязанности работников в области охраны труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**38**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда		**4/0**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	*1*	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	*1*	
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	*1*	
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	*1*	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**18 / 4**	
Тема 2.1 Анализ опасных и вредных производственных факторов на	**Содержание**	*6*	ОК 1-7, ОК 9,10
	1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов 9,10 производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	*2*	
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие	*2*	

предприятиях пищевой промышленности	производственной вибрации на человека		
	3. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. 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 2.2 **Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования**	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, ОК 9,10
	1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	*2*	
	2. Оборудование, работающее под избыточным давлением	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1.Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	*2*	ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**16 / 6**	
Тема 3.1. Электробезопасность	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, ОК 9,10
	1.Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	*2*	
	2. Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	*2*	
	2. Назначение и принцип действия заземления	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. общие сведения о взрывах и процессах горения	*2*	ОК 1-7, ОК 9,10

Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание**	*4*	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	*2*	
	2. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	*1*	
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво-и пожаробезопасности	*2*	
Промежуточная аттестация			
Всего:		*38*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Калинина В.М. Охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2020

2. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

3. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. *Умеет:* -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование и развитие коммуникативных компетенций (говорение, письмо, чтение, аудирование), необходимых и достаточных для решения коммуникативно-практических задач в ситуациях бытового общения, формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10.	– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – Определять задачи поиска информации; – Определять необходимые источники информации; – Планировать процесс поиска; – Структурировать получаемую информацию; – Выделять наиболее значимое	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – Приемы структурирования информации;

	в перечне информации; – Оценивать практическую значимость результатов поиска; – Оформлять результаты поиска; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Описывать значимость своей профессии; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Соблюдать нормы экологической безопасности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – Использовать современное программное обеспечение; – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые;)	– Формат оформления результатов поиска информации; – Содержание актуальной нормативно-правовой документации; – Современная научная и профессиональная терминология; – Возможные траектории профессионального развития и самообразования; – Психология коллектива; – Психология личности; – Основы проектной деятельности; – Особенности социального и культурного контекста; – Правила оформления документов; – Сущность гражданско-патриотической позиции; – Общечеловеческие ценности; – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – Пути обеспечения ресурсосбережения; – Современные средства и устройства информатизации; – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) ; – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности; – профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно

	– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения, наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

	Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	100	100
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	10	-
Всего	**110**	**100**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1 Иностранный язык в профессиональной деятельности		**100 / 100**	
Тема 1. **Продукты питания**	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.	*1*	
	2. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания»	*1*	
Тема 2. **Наша еда.**	**Содержание**	*12*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Изучение лексики по теме "OUR FOOD (Наша еда)". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	*2*	
	2. Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов по теме "наша еда". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме с использованием раздаточного материала. Тренировка лексики посредством игр. Выполнение лексических упражнений. Использование лексики для решения коммуникативных задач: описывать и сообщать, рассказывать и характеризовать с опорой на текст. Простое прошедшее время.	*2*	
	3. Food-food groups. (Еда- виды продуктов). Лексика и текст по теме. 2 3 Просмотровое чтение с извлечением незнакомой лексики, фонетическая и лексическая отработка новых слов, отработка, умение разделения текста на смысловые части, выделение основной мысли и наиболее существенных фактов. Степени сравнения прилагательных и наречий.	*2*	
	4. "Vitamins and minerals"(витамины и минералы). Лексика и текст по теме.	*2*	

	Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текста и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Условные предложения 1 типа		
	5. Составление монолога на тему " My favorite food". Комбинирование изученной ранее лексики и использование ее для составления монолога. Работа над краткими сообщениями по изученной теме. Индивидуальная работа по защите презентаций и коллажей. Настоящее простое время. Семинар: "My favorite food"	*4*	
Тема 3. **Приготовление блюд и сервис**	**Содержание**	*14*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Изучение лексики по теме " Cookery and service" (Приготовление блюд и сервировка стола)" Чтение и работа по тексту «Еда». Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков	*2*	
	2. Setting the table (Сервировка стола). Лексика и текст по теме. Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения текста и умения выделять основную мысль. Прошедшее завершенное время.	*2*	
	3. Seasonings (Приправы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме «Seasonings». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	*2*	
	4. Meat course and seafood. (Мясные и рыбные блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов «Meat course and seafood». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая	*2*	

	и косвенная речь.		
	5. Desserts and preparing drinks. Десерты и приготовление напитков. Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме "Desserts and preparing drinks". Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Контроль монологической и диалогической речи	*2*	
	6. Yeast cooking. (Дрожжевые блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи. Семинар:" Моя будущая профессия-повар"	*4*	
Тема 4. **Проблемы питания и обслуживания в различных странах мира**.	**Содержание**	*22*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Составление диалога " At restaurant" (В ресторане). Изучение лексики. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	*4*	
	2. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах	*4*	
	3. Составление монолога на тему "Healthy food (здоровое питание)". Комбинирование изученной ранее лексики и использование еѐ для составления диалогов и монологов. Работа в парах. Оборот There is/There are.	*4*	
	4. Обслуживание в различных странах мира. Вопросно - ответная беседа по теме «Обслуживание в различных странах мира» на основе предъявленного текста. Фонетический и лексический разбор текста. Составление диалогических и монологических высказываний. Модальный глагол «have to».	*4*	
	5. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи по теме: "World's Cuisine and Catering (Проблемы питания и обслуживания в различных	*6*	

	странах мира)". Аудирование сообщений, относящихся к данной теме (рассказ, сообщение, описание). Контроль навыков чтения по индивидуальным текстам с последующим выполнением после текстовых заданий. Семинар "Праздничные блюда англоговорящих стран".		
Тема 5. **Типы предприятий общественного питания и работа.**	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Типы предприятий общественного питания, персонал. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах.	*4*	
Тема 6. **Составление меню. Название блюд**	**Содержание**	*6*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. «Название блюд». «Виды меню. Название меню». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи	*6*	
Тема 7. **Кухня. Производственные помещения и оборудование.**	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	*4*	
Тема 8. **Кухонная, сервировочная и барная посуда**	**Содержание**	*6*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Кухонная, сервировочная и барная посуда. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	*6*	
Тема 9. **Обслуживание посетителей в ресторане.**	**Содержание**	*6*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	9.1. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и	*6*	

	составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.		
Тема 10. Система закупок и хранения продуктов.	**Содержание**	*6*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. «Система закупок и хранения продуктов». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	*6*	
Тема 11. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	**Содержание**	*6*	
	1. «Кухни разных стран» Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	*6*	
Тема 12. Организация работы официанта и бармена.	**Содержание**	**6**	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. «Организация работы официанта и бармена» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	*6*	
Тема 13. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание**	*6*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	*6*	
Промежуточная аттестация		*10*	
Всего:		*100*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания, М.: ИЦ «Академия», 2021

2. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

3. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

4. Банк книг [Электронный ресурс]./URL: http//www.bankknig.com/knigi.

5. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: http://www.gramotey. com.

6. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: http://www. velib.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; -предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; -безличные предложения; -сложносочиненные предложения: -бессоюзные и с союзами and, but; -имя существительное: его	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	**Текущий контроль** при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. -артикль: определенный, неопределенный, нулевой Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. -Употребление существительных без артикля. -имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. -наречия в сравнительной и превосходной степенях. -Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. -Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.		
Умеет: - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового общения; -Диалогическая речь -участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; -осуществлять запрос и обобщение информации;	-Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд -Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) -Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей,демонстрация умения речевого взаимодействия с партнѐром:	

-обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); -завершать общение; Монологическая речь: - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь: - небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: -основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую	способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объѐм высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объѐм высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений: -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; -определять своѐ отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной	

или интересующую информацию. Чтение: - извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте	

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»: формирование практического представления о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства.

Дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01-ОК.10	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные, полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности,

	деятельности и экстремальных условиях военной службы; – - оказывать первую помощь пострадавшим.	родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	40	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**46**	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Введение	**Содержание**	***1***	
	1. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения.	*1*	
Раздел 1. Гражданская оборона		**19 / 15**	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	**Содержание**	*5*	ОК.01-ОК.10
	1Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	*1*	
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО.	*1*	
	3.Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	*1*	
	4. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта при работе с учебным изданием и специальной литературой, написание реферата, создание презентации на тему: «Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны».	*2*	ОК.01-ОК.10
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение	**Содержание**	*10*	ОК.01-ОК.10
	1.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	*2*	
	2.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	*2*	
	3.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	*2*	
	4.Обеспечение безопасности при эпидемии	*2*	
	5.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении	*2*	

безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Работа с учебным изданием и специальной литературой, создание презентации на тему: «Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах)»	*2*	ОК.01-ОК.10
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**16 / 14**	
Тема 2.1 **Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие**	**Содержание**	*14*	ОК.01-ОК.10
	1.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. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	*4*	
	2.Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	*4*	
	3.Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	*2*	
	4.Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	*2*	
	5.Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Здоровый образ жизни и его составляющие»	*2*	ОК.01-ОК.10
Раздел 3. Основы военной службы		**10/ 6**	
Тема 3.1. **Основы обороны**	**Содержание**	*4*	ОК.01-ОК.10
	1.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от	*2*	

государства. Военная доктрина Российской Федерации	опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	2.Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ 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	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*	ОК.01-ОК.10
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	*2*	
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	*4*	
Промежуточная аттестация			
Всего:		*46*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ«Академия», 2020
2. сайт МЧС РФ (www.mchs.gov.ru).
3. сайт МВД РФ (www.mvd.ru).
4. сайт Минобороны (www.mil.ru).
5. сайт ФСБ РФ (www.fsb.ru).
6. проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» (www.pobediteli.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. *Умеет:* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка

оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	выполнения практических заданий на зачете.

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 Физическая культура»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.09 Физическая культура» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК.01-ОК.10	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; – средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	42	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**42**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Легкая атлетика		**8/ 8**	
Тема 1.1. Бег	**Содержание**	*4*	ОК.01-ОК.10
	1. Техника бега на короткие, средние дистанции.	*1*	
	2. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Зачет - бег 100 м.	*1*	
	3 Бег на развитие координационных способностей. Зачет - челночный бег 3х10 м.	*1*	
	4 Бег на средние дистанции: (2 км-девушки); (3 км-юноши)	*1*	
Тема 1.2. Прыжки	**Содержание**	*2*	ОК.01-ОК.10
	1. Техника прыжка в длину с разбега, с места. Совершенствование техники прыжка в длину. Зачет – прыжки в длину с места	*2*	
Тема 1.3. Метание	**Содержание**	*2*	ОК.01-ОК.10
	1. Техника метания гранаты	*1*	
	2. Совершенствование техники метания гранаты на дальность. Зачет – метание гранаты (500 гр.- девушки); (700 гр. - юноши)	*1*	
Раздел 2. Гимнастика		**6 / 6**	
Тема 2.1. Упражнения на перекладине	**Содержание**	*2*	ОК.01-ОК.10
	1. Техника безопасности на спортивных снарядах	*1*	
	2. Упражнения на перекладине. Зачет: подтягивание: высокая перекладина – юноши; нижняя перекладина -девушки	*1*	
Тема 2.2. Опорные прыжки	**Содержание**	*2*	ОК.01-ОК.10
	1. Виды гимнастических прыжков.	*1*	
	2. Техника опорного прыжка через гимнастического козла. Зачет- опорный прыжок.	*1*	

Тема 2.3. Акробатика	**Содержание**	*2*	ОК.01-ОК.10
	1. Виды акробатических элементов в гимнастике.	*1*	
	2. Акробатика: кувырок вперед, назад, с прыжком; Стойка на руках и голове; на лопатках, «мостик»	*1*	
Раздел 3. Спортивные игры: футбол		**4 / 4**	
Тема 3.1 Техника ударов по мячу, остановка, отбор мяча, стойка вратаря	**Содержание**	*2*	ОК.01-ОК.10
	1. Изучение техники игры	*1*	
	2. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой, грудью. Ведение мяча. Отбор мяча. Стойка вратаря	*1*	
Тема 3.2 Тактика игры. Правила игры	**Содержание**	*2*	ОК.01-ОК.10
	1. Тактика игры. Правила игры. Индивидуальные, групповые, командные действия игроков. Учетная игра с заданием.	*1*	
	2. Двусторонняя игра по правилам в футболе-зачет.	*1*	
Раздел 4. Спортивны игры: волейбол		**6 / 6**	
Тема 4.1. Волейбол	**Содержание**	*6*	ОК.01-ОК.10
	1. Особенности организации и проведения занятий по волейболу.	*1*	
	2. Совершенствование техники подачи мяча: верхняя, нижняя, боковая.	*1*	
	3. Совершенствование техники приема мяча: сверху двумя руками; снизу двумя руками.	*1*	
	4. Прием мяча от сетки с последующим выводом его в зону своей команды.	*1*	
	5 Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	*1*	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в волейбол – зачет.	*1*	
Раздел 5. Общефизическая подготовка /ОФП/		**6 / 6**	
Тема 5.1 Упражнения на выносливость, на снарядах, на силу	**Содержание**	*6*	ОК.01-ОК.10
	1. Развитие физических качеств с помощью силовой подготовки.	*1*	
	2. Упражнения с собственным весом: отжимание в упоре лѐжа от пола - юноши; отжимание в упоре лежа от скамейки – девушки - зачет	*1*	
	3 Упражнения со скакалкой - зачет.	*1*	
	4.Упражнения на пресс: поднимание туловища из положения лежа (1 мин.) - зачет.	*1*	
	5 Упражнения со штангой (15кг.- девушки; 40кг.- юноши). Упражнения с амортизаторами.	*1*	
	6. Упражнения с гантелями (4-5 кг.) – зачет. 6 Упражнения с гирей(16кг)-	*1*	

	зачет. Упражнения с гирей(16кг)- зачет		
Раздел 6. Спортивные игры: баскетбол		**6/6**	
Тема 6.1 Баскетбол	**Содержание**	*6*	
	1.Баскетбол – техника игры. Техника безопасности на уроках по спортивным играм	*1*	ОК.01-ОК.10
	2.Ведение мяча различными способами: правой, левой рукой в движении.	*1*	
	3. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой, двумя руками	*1*	
	4.Ловля мяча после отскока от пола и щита	*1*	
	5. Техника бросков мяча: с места, в движении. Броски мяча с разных точек; штрафные броски	*1*	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в баскетбол – зачет.	*1*	
Раздел 7. П.П.Ф.П		**6/6**	
Тема 7.1 Развитие П.П.Ф.П.	**Содержание**	*6*	
	1.ППФП – специальная физическая подготовка учащихся.	*1*	ОК.01-ОК.10
	2.Упражнения на развитие общей выносливости.	*1*	
	3. Упражнения на развитие точности.	*1*	
	4. Упражнения на развитие ловкости движения.	*1*	
	5. Упражнения на развитие координации движений.	*1*	
	6. Упражнения на развитие гибкости. 6 Упражнения на развитие мышечной силы. Дифференцированный зачет.	*1*	
	Промежуточная аттестация		
Всего:		*42*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, включающий в свой состав:
- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир, место для стрельбы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2015
2. Решетников Н.В. Физическая культура М.: ИЦ «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. Воспитание физических качеств. [Электронный ресурс] /UPL:www.fizkultura.ru./node/51/
2. Физическая культура один из факторов здорового образа жизни. [Электронный ресурс] /UPL:www / krasgma.ru/ ar 234-page3/html/
3. Профилактика спортивного травматизма. [Электронный ресурс] /UPL: readbooks.com/book/188/6801.html.
4. ППФП – специальная физическая подготовка учащихся. [Электронный ресурс] /UPL:www/gubkin.ru/fakulty/humanities/chais_and_depertament phizical_education/lecture8.php.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; -Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования

- Средства профилактики перенапряжения *Умеет:* - Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупненной группе профессий	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лѐгкая атлетика**. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведениястудентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лѐгкой атлетики. **Спортивные игры**. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по

		развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажѐрах, комплексов с отягощениями, самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование знаний в области теоретических и практических основ информатики и умений применять информационные технологии в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	– психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные

	и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – работать в операционной системе; – работать с текстовым редактором; – работать с электронными таблицами; – использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности; – выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; – работать с профессионально ориентированным программным обеспечением; – пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов.	глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности. – общие принципы работы с оболочками разных операционных систем; – правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах; – методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; – общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	92	84
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**108**	**84**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Введение.	**Содержание**	***2***	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК	***2***	
Раздел 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности		**108 / 84**	
Тема 1.1 Операционная система и оболочки операционных систем	**Содержание**	***6***	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Определение свойств ОС Windows.	*2*	
	2 Настройка параметров операционной системы	*2*	
	3 Сравнение параметров различных ОС	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Свойства рабочего стола. Интерфейс ОС Windows. Интерфейсы ОС мобильных устройств	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	**Содержание**		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*26*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Стандартный набор операций с текстом.	*2*	
	2. Основы верстки текста	*2*	
	3. Использование ссылок в текстовом документе.	*2*	
	4. Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа	*2*	
	5. Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.	*2*	

	6. Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.	*2*	
	7. Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.	*2*	
	8. Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.	*2*	
	9. Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.	*2*	
	10. Использование логических операций для профессиональных расчётов.	*2*	
	11. Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.	*2*	
	12. Создание интерактивного рецептурного справочника.	*2*	
	13.Создание интерактивного меню.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.3. Основные методы обработки информации средствами СУБД	**Содержание**		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*10*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.	*2*	
	2 Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.	*2*	
	3 Организация запросов.	*2*	
	4 Создание отчетов.	*2*	
	5 Создание БД профессиональной направленности.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора	*2*	
Тема 1.4. Создание эффективной презентации	**Содержание**		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*10*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.	*2*	
	2 Создание тематической презентации с использованием ссылок.	*2*	
	3 Использование OLE-объектов в презентации	*2*	
	4 Создание интерактивного плаката средствами презентации.	*2*	

	5 Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся : Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.5. **Информационные системы и программы профессиональной направленности**	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию	*2*	
	2.Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.	*2*	
	3. Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.	*2*	
	4. Калькуляции блюд в программе Kitchen	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет себестоимости готового кулинарного изделия	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.6. **Глобальная сеть Интернет**	**Содержание**		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Анализ возможностей различных браузеров.	*2*	
	2 Правила создания запросов в различных поисковых системах.	*2*	
	3 Обзор сервисов облачных технологий.	*2*	
	4 Использование облачных технологий в профессиональной деятельности	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Службы Интернета. Поисковые системы. Использование сервисов и информационных ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.7. **Создание сайта**	**Содержание**		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*14*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1.Основы создания сайта. Создание HTML-документа.	*2*	
	2 Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.	*2*	
	3 Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов	*2*	
	4 Разработка структуры сайта.	*2*	
	5 Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора 6	*2*	

	Оптимизация графики для WEB-страниц		
	7 Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выбор провайдера для размещения сайта	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 8. Информационносправочные системы	**Содержание**	*2*	
	1 Виды информационно-справочных систем. Принципы работы в системе «Консультант +»	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся: Сравнительная характеристика информационно-справочных систем правового направления	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 9. Информационная безопасность	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1 Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.	*1*	
	2 Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.	*1*	
Промежуточная аттестация			
Всего:		*108*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационно-коммуникационных технологий, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар. Кондитер» (с практикумом), М.: ООО «КноРус-Медиа», 2021

2. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: http://inforschool.ru

3. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: http://www.eruditus.name/kopilka4.html

4. Информационные технологии Школа.LV[Электронный ресурс]/URL: http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13

5. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс] /URL:http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin

6. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL:http://www.securelist.com/ru/

7. Программы для разработки рецептур [Электронный ресурс]/URL http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html

8. Сравнение параметров различных ОС[Электронный ресурс]/URL http://suhorukov.com/news_akademy/sravnenie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows

9. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС[Электронный ресурс]/URL https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/

10. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629

11. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: https://lektsii.org/8-56438.html

12. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: https://sonikelf.ru/oblachnye-texnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/

13. 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.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - общие принципы работы с оболочками разных операционных систем;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не	-Текущий контроль знаний в форме устного опроса, тестирования, в виде

-правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах; - общие принципы использования стандартных функций при вычислениях, способы представления результатов в обычном и графическом виде; - методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; - общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа; - правила использования оргтехники и основных средств связи; - программное обеспечение для технологии общественного питания	менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	подготовки сообщений
Умеет: - работать в операционной системе; - работать с текстовым редактором; -работать с электронными таблицами; -использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности; - выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; -работать с профессионально ориентированным	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	-Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания. -Оценка результатов расчетных, проектных заданий и их защиты. -Оценка результатов использования ИКТ при выполнении расчетных, исследовательских, проектных заданий и их защиты.

программным обеспечением; - пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов; - создавать сайты в WEB-редакторах и WEB конструкторах;		

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»: формирование знаний в области основ предпринимательской деятельности.

Дисциплина «ОП.11 Основы предпринимательской деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы;	– психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

	– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; – формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации; – ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; – формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; – начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; – формировать пакет документов для получения кредита; – проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; – анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; – обосновывать ценовую политику; – выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; – составлять бизнес-план на основе современных программных технологий – оформлять в собственность имущество.	– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности. – понятие, функции и виды предпринимательства; – задачи Российской Федерации по формированию социально-ориентированной рыночной экономики; – особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса; – приоритеты развития малого предпринимательства как источника формирования инновационных бизнес-идей; – порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания – правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; – правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства – порядок лицензирования отдельных видов деятельности; – деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности; – юридическую ответственность предпринимателя; – нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; – формы государственной поддержки малого бизнеса; – систему нормативного регулирования учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения; – перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности; – системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления

		уплачиваемых налогов; – порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности; – виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства; – порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним; – ценовую политику в предпринимательстве; – сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию; – методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**48**	**18**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Основы предпринимательства		**48 / 18**	
Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства.	*1*	
	2 Субъекты предпринимательской деятельности.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	*2*	
Тема 1.2 Малое предпринимательство	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства.	*2*	
	2 Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица.	*2*	
Тема 1.3 Система управления персоналом в предпринимательстве	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности)	*1*	
	2 Методы отбора, подбора и набора персонала	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся Ответственность предпринимателя перед персоналом	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.4 Маркетинговое	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Определение потенциальных и возможных конкурентов	*1*	

планирование предпринимательской деятельности	2 Выбор маркетинговых коммуникаций	*1*	
	3 Система сбыта продукции (услуг) предприятия	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка стратегии выхода предпринимателя на рынок	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Общая характеристика системы налогообложения.	*2*	
	2 Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Законные методы снижения налоговой базы	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.6 Технологический процесс	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Организация технологического процесса	*1*	
	2 Особенности технологии производства продукции	*2*	
	3 Особенности технологии предоставления услуг (по видам)	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг)	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка технологической карты предприятия	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.7 Риск как объективная составляющая предпринимательской деятельности	**Содержание**		ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*	
	1.Сущность и классификация рисков.	*2*	
	2.Способы снижения предпринимательских рисков	*2*	
Тема 1.8 Бизнес-планирование как элемент экономической политики	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Понятие и сущность бизнес-планирования. Цели, задачи, предмет бизнеспланирования	*1*	
	2 Определение бизнес–идеи, бизнес–концепции	*1*	

организации.			
Тема 1.9 Анализ результатов и оценка рисков проекта	**Содержание**		ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности. Анализ безубыточности. Оценка рисков.	*2*	
Промежуточная аттестация			
Всего:		*48*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Пястолов С.М. Основы предпринимательской деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2021
2. http://www.nalog.ru/ - официальный сайт МНС РФ.
3. http://www.nalogi.com.ru – журнал НАЛОГИ И ПЛАТЕЖИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: понятие, функции и виды предпринимательства задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования порядок лицензирования отдельных видов деятельности юридическую ответственность предпринимателя формы государственной поддержки малого бизнеса порядок формирования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Контрольная работа по пройденной теме Рефераты, доклады по заданным темам Текущая самостоятельная работа по пройденной теме Опрос Решение ситуаций опрос Решение ситуационных задач Самостоятельная работа: представление результатов поиска информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации)

имущественной основы предпринимательской деятельности виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним ценовую политику в предпринимательстве способы продвижения на рынок товаров и услуг сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности *Умеет:* разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес идеи формировать инновационные бизнес идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации ставить цели в соответствии с бизнес идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации оформлять в собственность имущество формировать пакет	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Мозговой штурм Самостоятельная работа Ментальные карты Решение ситуационных задач Самостоятельная работа – оформление пакета документов для получения кредита Доклад, реферат по заданной теме Самостоятельная работа – поиск информации анализа рыночных потребностей и спрос на новые товары и услуги Самостоятельная работа – пример составления бизнес-плана на основе современных технологий

документов для получения кредита проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги обосновывать ценовую политику составлять бизнес-план на основе современных программных технологий		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12 Основы финансовой грамотности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Основы финансовой грамотности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.12 Основы финансовой грамотности»: формирование знаний в области теоретических и практических основ финансовой грамотности.

Дисциплина «ОП.12 Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые	– психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная

	профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – экономические законы и понятия; – сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества; – значение этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; – способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; – основные правовые принципы, действующие в демократическом обществе.	лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности. – находить и использовать необходимую экономическую информацию; – выделять значимую экономическую информацию; – уметь составлять семейный бюджет; – совершать экономически грамотные покупки; – выбирать варианты решения экономических проблем; – уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; – уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заѐмщика, акционера, наѐмного работника, работодателя, налогоплательщика); – понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире; – уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**36**	**16**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Введение	Вводное занятие по дисциплине.	***2***	
Раздел 1. Личное финансовое планирование		**6/4**	
Тема 1.1 Семейная экономика	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Семейный бюджет, источники доходов и расходов	4	
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции		***28/8***	
Тема 2.1 Депозит	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков.	*2*	
	2 Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*	
	Стоимость кредита. Оформление кредитного договора. Типичные ошибки при использовании кредита. Расчет кредитного календаря.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по видам депозитов и кредитов.	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 2.2 Расчетно-кассовые	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты.	*2*	

операции	Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств.		
	2 Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта»	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Формирование отчета по заданию: «Формы дистанционного банковского обслуживания»	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 2.3 Финансовый рынок и инвестиции.	**Содержание**	*4*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 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	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования. Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.	*2*	
Раздел 3. Пенсионная система РФ		*8/4*	
Тема 3.1 Пенсионное обеспечение	**Содержание**	***4***	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы. Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*	
	1.Расчет налога на доходы физических лиц	*2*	
	2.Государственная пенсионная система.	*2*	
Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации.		*4/4*	
Тема 4.1 Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг	**Содержание**		ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*	
	1.Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании.	*1*	
	2.Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с	*1*	

	кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки		
	3.Дифференцированный зачет	*2*	
Промежуточная аттестация			
Всего:		***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, М.; ИЦ «Академия», 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - экономические законы и понятия; - сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества; - способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Опрос по теоретическому материалу; работа с Интернет-источниками и составление справочного материала; тестовые задания; домашняя работа. Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.
Умеет: - находить и использовать необходимую экономическую информацию; - выделять значимую экономическую информацию; - выбирать варианты решения экономических проблем; - уметь различать факты, аргументы и оценочные	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и	Текущий контроль в виде презентаций, учебных работ, подготовка и защита докладов, рефератов, домашнего задания, выполнение заданий по внеаудиторной самостоятельной работе. Опрос по теоретическому материалу; домашняя работа, контрольная работа

суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; - понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире; - уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.	т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Итоговый контроль по дисциплине

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика 4

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

2.3. Курсовой проект (работа) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: формирование знаний в области теоретических и практических основ организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – понимать общий смысл четко	– психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на

	произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – рационально планировать торговый и обслуживающий зал; – проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.	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. – способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания; – методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания; – способы анализа ассортимента продукции общественного питания; – правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	40	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**48**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		**36 / 16**	
Тема 1.1 История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания	*2*	
Тема 1.2 Характеристика предприятий общественного питания	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещений сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»	*1*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания	*2*	

Тема 1.4 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»	*1*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.5 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .	*2*	
Тема 1.6 Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий»	*1*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.7 Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	*2*	
Тема 1.8 Основы	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и	*2*	

составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.		
Тема 1.9 Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Подача буфетной продукции. Подача холодных блюд и закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача десертов. Подача напитков.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»	*1*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.10 Культура обслуживания и правила этикета. Специальные формы организации питания	**Содержание**	*2*	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Показатели культуры обслуживания. Правила этикета. Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов и конференций. Обслуживание банкетов и приемов.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».	*2*	
Промежуточная аттестация			
Всего:		***48***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

2.Любецкая Т.Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач., М.: ИТК «Дашков и К°», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: способы создания благоприятных условий для покупки товаров; способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания; методы классификации и кодирования мерчендайзинга; методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания; способы анализа ассортимента продукции общественного питания; правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы фронтальный и индивидуальный опрос контроль по карточкам; тестирование

Умеет: разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов рационально планировать торговый и обслуживающий зал; проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7 наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6 наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5 наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4

Приложение 3
к ОПОП-П по *профессии*

43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «*Социально-экономических дисциплин*»[1]

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя	**Мебель**	основное	1	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
2	Стул преподавателя	**Мебель**	основное	1	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
3	Стол компьютерный	**Мебель**	основное	10	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
4	Стул крутящийся	**Мебель**	основное	20	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
5	Шторы-жалюзи	**Оборудование**	основное	3	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
6	Стул крутящийся	**Мебель**	дополнительное	1	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
7	Шторы-жалюзи	**Мебель**	дополнительное	1	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
8	Шкаф для книг	**Мебель**	основное	1	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
9	Шкаф закрытый	**Мебель**	основное	1	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
10	Персональный компьютер	**ТС**	основное	USN Computer	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04

[1] *Перечисляется для каждого кабинета, указанного в п. 6.1.1 ОПОП-П.*
[2] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*
[3] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Принтер лазерный	**ТС**	основное	HP LaserJet 1010	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
12	Проектор	**ТС**	основное	BENQ	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04
13	Экран	**ТС**	основное	SMART	ДУД.01, ДУД.02, ОП.04

Кабинет «*Иностранного языка*»

№	Наименование[4]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[5]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	8	ОД.06, ОП.07
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	16	ОД.06, ОП.07
3	Стол письменный	**Мебель**	основное	2	ОД.06, ОП.07
4	Стул преподавателя	**Мебель**	основное	2	ОД.06, ОП.07
5	Стол компьютерный	**Мебель**	основное	2	ОД.06, ОП.07
6	Персональный компьютер	**ТС**	основное	USN Computer	ОД.06, ОП.07
7	Проектор	**ТС**	основное	BENQ	ОД.06, ОП.07
8	Экран	**ТС**	основное	SMART	ОД.06, ОП.07
9	Фильтр сетевой	**ТС**	дополнительное	1	ОД.06, ОП.07

[4] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[5] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование[6]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[7]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	15	ОП.01, ОП.02, ОП.03
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	30	ОП.01, ОП.02, ОП.03
3	Стол письменный	**Мебель**	основное	1	ОП.01, ОП.02, ОП.03
4	Шторы	**Оборудование**	дополнительное	6	ОП.01, ОП.02, ОП.03
5	Контрольно-кассовая машина «Касби-02К»	**Оборудование**	основное	2	ОП.01, ОП.02, ОП.03
6	Контрольно-кассовая машина «Меркурий-115Ф»	**Оборудование**	основное	1	ОП.01, ОП.02, ОП.03
7	Контрольно-кассовая машина «АМС-100Ф»	**Оборудование**	основное	2	ОП.01, ОП.02, ОП.03
8	Сканер штрихкода	**Оборудование**	основное	1	ОП.01, ОП.02, ОП.03
9	Контрольно-кассовая машина «Меркурий MS-К»	**Оборудование**	основное	1	ОП.01, ОП.02, ОП.03
10	Проектор	**ТС**	основное	1	ОП.01, ОП.02, ОП.03
11	Интерактивная доска	**ТС**	дополнительное	SMART	ОП.01, ОП.02, ОП.03
12	Монитор	**ТС**	основное	SAMSUNG	ОП.01, ОП.02, ОП.03
13	Системный блок	**ТС**	основное	1	ОП.01, ОП.02, ОП.03

[6] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[7] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№	Наименование[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	10	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	25	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
3	Стол преподавателя	**Мебель**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
4	Стул преподавателя	**Мебель**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
5	Доска	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
6	Стол универсальный (круглый)	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК

[8] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[9] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	Код профессионального модуля, дисциплины
					04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
7	Стул бармена	**Оборудование**	основное	3	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
8	Телевизор «Сокол»	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
9	Холодильник «Саратов 1614 М»	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
10	Блендер	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
11	Блендер «Scarlett»	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
12	Блендер «LD»	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
13	Пылесос	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК

№	Наименование[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	Код профессионального модуля, дисциплины
					04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
14	Барная стойка	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
15	Стенка	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
16	Шкаф книжный	**Мебель**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование[10]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[11]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	15	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02

[10] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[11] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[10]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[11]	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	30	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
3	Стол письменный	**Мебель**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
4	Шторы	**Оборудование**	основное	6	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
5	Набор посуды VITESSE VS-1007 Chantal 9 пр.	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
6	Доска разделочная	**Оборудование**	основное	5	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
7	Миска пластиковая	**Оборудование**	основное	9	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
8	Лопатка деревянная	**Оборудование**	основное	10	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02

№	Наименование[10]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[11]	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Кастрюля 3 л	**Оборудование**	основное	3	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
10	Проектор	**ТС**	основное	BENQ 1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
11	Монитор	**ТС**		SAMSUNG 1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
12	Колонки	**ТС**	основное	SVEN 2	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
13	Клавиатура, компьютерная мышь	**ТС**	основное	DIALOG 1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
14	Системный блок	**ТС**	основное	USN-COMPUTER 1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
15	Инфракрасный динамик усилитель в комплекте	**ТС**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02

№	Наименование[10]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[11]	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Интерактивная доска	**ТС**	основное	SMARTBOARD SBM 680 в комплекте	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
17	Муляжи: котлеты морковные, свекольные, зразы картофельные, морковь, припущенная в молочном соусе, картофель отварной	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное	полимеры	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
18	Плакаты: обработка клубнеплодов, простая нарезка овощей, сложная нарезка овощей, обработка грибов, блюда из фаршированных овощей, приготовление рагу из овощей	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное		МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
19	Муляжи: вареники ленивые, лапшевник с творогом, крупеник гречневый, запеканка творожная, омлеты, яичница глазунья, яичница с гарниром	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное	полимеры	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
20	Плакаты: котлеты и биточки манные, пудинг рисовый, лапшевник с творогом, приготовление котлет	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное		МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02

№	Наименование[10]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[11]	Код профессионального модуля, дисциплины
	картофельных				
21	Плакаты: 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	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное		МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
22	Муляжи: 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	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное	полимеры	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
23	Плакаты: 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	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное		МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
24	Муляжи:	**Демонстрационные учебно-**	специализированное	полимеры	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01,

№	Наименование[10]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[11]	Код профессионального модуля, дисциплины
	мясо отварное с гарниром, плов, гуляш, рагу мясное, бефстроганов, бифштекс 3 способа подачи, ромштекс, лангет, антрекот, шашлык	**наглядные пособия**			МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
25	Плакаты: 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	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное		МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
26	Муляжи: сельдь, натуральная, сельдь рубленная	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное	полимеры	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02

№	Наименование[10]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[11]	Код профессионального модуля, дисциплины
27	Плакаты: 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	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное		МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
28	Муляжи: желе	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное	полимеры	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
29	Плакаты: желе, мусс, самбук, горячие сладкие блюда, напитки	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	специализированное		МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

	Наименование[12]	**Тип**	**Основное/ специализированное**	**Краткая (рамочная) техническая характеристика**[13]	**Код профессионального модуля, дисциплины**
1	Шкаф книжный	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОД.10
2	Вытяжной шкаф	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОД.10
3	Стол для проведения демонстрационных экспериментов, оснащён раковиной	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОД.10
4	Рабочий стол преподавателя	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОД.10
5	Доска	**Оборудование**	основное	1	ОП.08, ОД.10
6	Учебные столы для студентов	**Мебель**	основное	15	ОП.08, ОД.10
7	Стулья для студентов	**Мебель**	основное	30	ОП.08, ОД.10
8	Стул-кресло для преподавателя	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОД.10
9	Стул мягкий	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОД.10
10	Микроскоп школьный ШМ-1	**Оборудование**	основное	1	ОП.08, ОД.10
11	Монитор	**ТС**	основное	BENQ GL 951	ОП.08, ОД.10
12	Компьютер с колонками	**ТС**	основное	IN WIN	ОП.08, ОД.10
13	Проектор	**ТС**	основное	NEC M230X	ОП.08, ОД.10
14	Экран для проектора	**ТС**	основное	SCREEN MEDIA	ОП.08, ОД.10

[12] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[13] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

	Наименование[14]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[15]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	15	ОП.02
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	30	ОП.02
3	Стол преподавателя	**Мебель**	основное	1	ОП.02
4	Стул преподавателя	**Мебель**	основное	1	ОП.02
5	Стол компьютерный	**Мебель**	основное	1	ОП.02
6	Стул крутящийся	**Мебель**	основное	1	ОП.02
7	Персональный компьютер	**ТС**	основное	USN Computer	ОП.02
8	Проектор BENQ	**ТС**	основное	BENQ	ОП.02
9	Экран	**ТС**	основное	SMART	ОП.02

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «*Учебный кулинарный цех*»[16]

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кухонный гарнитур	**Оборудование**	основное	6	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

[14] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[15] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[16] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

[17] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[18] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
2	Столы обеденные	**Оборудование**	основное	4	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
3	Столы производственные (063611191,063611192,063611193)	**Оборудование**	основное	3	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
4	Конвекционная электрическая печь - 41013400225	**Оборудование**	основное	КЭП -4П	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
5	Стенд под пароконвектомат	**Оборудование**	основное		ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
6	Электронные весы-2	**Оборудование**	основное	M-ER 322	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
7	Взбивальная машина - 062931167	**Оборудование**	основное	B20-F	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
8	Электрическая плита - 042941063	**Оборудование**	основное		ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
9	Электрическая плита - 042941064	**Оборудование**	основное		ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
10	Шкаф холодильный со стеклом - 063612027	**Оборудование**	основное		ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
11	Морозильная камера- 21013600219	**Оборудование**	основное	Pozis FV NF-117	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
12	Электрогриль	**Оборудование**	основное	KG 943	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
13	Стеклокерамическая настольная плитка	**Оборудование**	основное	RIC-2021	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
14	Электрическая индукционная настольная плитка	**Оборудование**	основное	ENDEVER IP-14	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
15	Фритюрницы электрические (3л)	**Оборудование**	основное		ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
16	Фритюрница электрическая (1л.)	**Оборудование**	основное		ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
17	Микроволновая печь Gorenje	**Оборудование**	основное	MO20MW	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
18	Блендер Moulinex	**Оборудование**	специализированное	LM300	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
19	Планетарный миксер	**Оборудование**	специализированное		ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
20	Миксер (взбивальная машина)	**Оборудование**	специализированное		ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
21	Раковины	**Оборудование**	специализированное	3	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
22	Барашки	**Оборудование**	специализированное	6	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
23	Венчики д/взбивания	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
24	Лопатка (нержавейка)	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
25	Сковорода порционная (сталь)	**Оборудование**	специализированное	9	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02,

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
26	Кастрюля 2.5л. (сталь)	**Оборудование**	специализированное	10	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
27	Блюдо д/пиццы	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
28	Блюдо квадратное	**Оборудование**	специализированное	13	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
29	Закусочные ножи	**Оборудование**	специализированное	6	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
30	Кокотница большая	**Оборудование**	специализированное	7	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
31	Кокотница малая	**Оборудование**	специализированное	12	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
32	Кофейная пара	**Оборудование**	специализированное	6	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
33	Лопатка деревянная	**Оборудование**	специализированное	10	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
34	Миска хозяйственная	**Оборудование**	специализированное	14	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
35	Молоток отбивной деревянный	**Оборудование**	специализированное	4	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
36	Молоток отбивной металл.	**Оборудование**	специализированное	3	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
37	Набор кухонных принадлежностей	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
38	Сито большое	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
39	Сито малое	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
40	Дуршлаг	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
41	Миска метал.20см	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
42	Миска металл 22см	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
43	Миска металл.18см	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
44	Мерный стакан	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
45	Терка металл.	**Оборудование**	специализированное	3	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
46	Картофелемялка	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
47	Половник	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
48	Форма д/выпечки силик. прямоуг.	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
49	Форма д\выпечки тефлон. прямоуг.	**Оборудование**	специализированное	3	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
50	Креманка стекло	**Оборудование**	специализированное	6	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02,

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
51	Кисть д\выпечки	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
52	Набор ножей	**Оборудование**	специализированное	4	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
53	Поднос пластик.	**Оборудование**	специализированное	10	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
54	Форма тефлоновая круглая	**Оборудование**	специализированное	3	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
55	Вилка поварская	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
56	Чайник сталь	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
57	Сковорода большая с крышкой	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
58	Сковорода блинная	**Оборудование**	специализированное	3	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
59	Шумовка	**Оборудование**	специализированное	5	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
60	Сковорода тефлоновая	**Оборудование**	специализированное	6	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
61	Супница	**Оборудование**	специализированное	6	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
62	Тарелка закусочная овальная	**Оборудование**	специализированное	9	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
63	Тарелка мелкая	**Оборудование**	специализированное	12	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
64	Тарелка мелкая столовая (д-25)гладкая, квадратная	**Оборудование**	специализированное	12	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
65	Тарелка мелкая столовая (д-30)	**Оборудование**	специализированное	12	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
66	Чайная пара	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
67	Чайник заварочный	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
68	Доски разделочные полипропиленовые в комплекте	**Оборудование**	специализированное	6	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
69	Подставка для досок нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[17]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[18]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

Лаборатория *«Учебный кондитерский цех»*[19]

№	Наименование[20]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[21]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	6	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	12	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
3	Шкафы витрины	**Мебель**	основное	3	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
4	Стол письменный	**Мебель**	основное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
5	Стул преподавателя	**Мебель**	основное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
6	Производственные столы	**Оборудование**	основное	5	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

[19] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

[20] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[21] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[20]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[21]	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Стеллажи	**Оборудование**	основное	5	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
8	Электронные весы -2	**Оборудование**	дополнительное	M-ER 322	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
9	Миксер электрический -2	**Оборудование**	дополнительное	Braun	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
10	Взбивальная машина настольная	**Оборудование**	дополнительное	Vitek 900w	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
11	Взбивальная машина	**Оборудование**	дополнительное	B 20 - F	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
12	Тестомесильная машина	**Оборудование**	дополнительное	HL -20	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
13	Конвекционная печь	**Оборудование**	дополнительное	ПКУ – 650	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
14	Холодильник	**Оборудование**	дополнительное	«Атлант»	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
15	Электрическая плита	**Оборудование**	дополнительное	ПЭ-0,48М	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
16	Электровафельница	**Оборудование**	дополнительное	ENERGY	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
17	Электрофритюрница	**Оборудование**	дополнительное	DELTA	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
18	Электромясорубка	**Оборудование**	дополнительное	АТЛАНТА	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
19	Индукционные плиты	**Оборудование**	дополнительное		ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
20	Пароконвектомат	**Оборудование**	дополнительное	EKF 611	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02

№	Наименование[20]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[21]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
21	Монитор	**Оборудование**	дополнительное	BERG 1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
22	Системный блок	**Оборудование**	основное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
23	Проектор	**Оборудование**	основное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
24	Экран	**Оборудование**	основное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
25	Подставка для оформления тортов	**Оборудование**	основное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
26	Формы для теста	**Оборудование**	специализированное	2	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
27	Формы для выпечки	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
28	Набор форм для печенья	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
29	Набор для изготовления цветов из мастики	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
30	Набор кондитерских мешков	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
31	Набор кондитерских насадок	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
32	Нож палетка для нанесения крема	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
33	Силиконовая скалка для теста	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[20]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[21]	Код профессионального модуля, дисциплины
34	Набор посуды	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
35	Приборы столовые	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
36	Кастрюли (2л.,3л.,5л.)	**Оборудование**	специализированное	3	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
37	Сковорода	**Мебель**	специализированное	6	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
38	Венчики для взбивания	**Мебель**	специализированное	3	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
39	Миски из нержавейки	**Мебель**	специализированное	5	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
40	Набор сит для просеивания	**Мебель**	специализированное	2	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
41	Доска профессиональная белая	**Оборудование**	специализированное	1	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
42	Гастроемкости	**Оборудование**	специализированное	металлические	ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

Лаборатория *«ЦПДЭ»*

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины

[22] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[23] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
2	Стол-подставка под пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Размер зависит от модели пароконвектомата.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
3	Весы для молекулярной кухни	**Оборудование**	специализированное	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	**Оборудование**	специализированное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Плита индукционная	**Оборудование**	специализированное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
6	Подставка под индукционную плиту	**Оборудование**	специализированное	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
7	Планетарный миксер	**Оборудование**	специализированное	Объем чаши от 3 до	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				5 литров. Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания.	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
8	Шкаф холодильный	**Оборудование**	специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	**Оборудование**	специализированное	Мощность от 1000Вт и выше.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
10	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металической	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				полкой, глухой.	
11	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
12	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	специализированное	1000х600х850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
13	Смеситель холодной и горячей воды	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
14	Набор разделочных досок, пластиковые	**Оборудование**	специализированное	Минимальные размеры H=18,L=600,B=400 мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
15	Подставка для раделочных досок металлическая	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				усмотрение организаторов	ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70,H=206, B=110	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
20	Термометр (шуп)	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				организаторов	ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/1 530x325x20 мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/1 530x325x65 мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 2/3 354x325x20 мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 2/3 354x325x40 мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/2 265x325x20 мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/2 265х325х65 мм	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/3 176х325х20мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/3 176х325х40мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/3 176х325х65мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
30	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/4 265х162х20мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/4 265х162х100мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/6 176х162х100мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/6 176х162х65мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/9 176х105х65мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/1 530х325	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/2 265x325	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/3 176x325	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/6 176x162	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 1/9 176x105	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	GN 2/3 354x325	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	**Оборудование**	специализированное	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
42	Сотейник для индукционных плит	**Оборудование**	специализированное	Объемом 0,6л	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
43	Сотейник для индукционных плит	**Оборудование**	специализированное	Объемом 0,8л	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**Оборудование**	специализированное	Диаметром 24см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**Оборудование**	специализированное	Диаметром 28см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**Оборудование**	специализированное	Диаметром 24см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	**Оборудование**	специализированное	Диаметром 24см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
48	Сито для протирания	**Оборудование**	специализированное	Диаметр от 20-25 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
49	Сито для протирания	**Оборудование**	специализированное	Диаметр от 7-10 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
50	Сито (для муки)	**Оборудование**	специализированное	Диаметром 24 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
51	Ложка для мороженного	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
52	Шпатель кондитерский	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
53	Венчик	**Оборудование**	специализированное	Не менее 240 мм	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
54	Шумовка	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
55	Молоток металический для отбивания мяса	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				организаторов	ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
56	Терка 4-х сторонняя	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
57	Половник	**Оборудование**	специализированное	Объемом 250мл	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
58	Ложки столовые	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
60	Овощечистка	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				организаторов	ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
61	Лопатка -палетка изогнутая	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
62	Щипцы универсальные	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
63	Набор кондитерских насадок	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	**Оборудование**	специализированное	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
65	Форма для выпечки тартов круг	**Оборудование**	специализированное	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
66	Форма для выпечки тартов овал	**Оборудование**	специализированное	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
67	Набор кондитерских форм (круг)	**Оборудование**	специализированное	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin =20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
68	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
69	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
70	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
71	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
72	Набор пинцетов для оформления блюд	**Оборудование**	специализированное	Не менее 3 шт.. Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
73	Ножницы для рыбы, птицы	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
74	Тарелка круглая белая плоская	**Оборудование**	специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
75	Тарелка глубокая белая	**Оборудование**	специализированное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				см, 250 мл, без декора	ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
76	Тарелка глубокая белая	**Оборудование**	специализированное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
77	Соусник	**Оборудование**	специализированное	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
78	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	**Оборудование**	специализированное	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
79	Скребок для теста	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
80	Банка для хранения жидкостей	**Оборудование**	специализированное	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
82	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
83	Мерный стакан	**Оборудование**	специализированное	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
84	Лопатки силиконовые	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
85	Лопатка деревянная	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				организаторов	ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
86	Кисточка силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
87	Скалка	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
88	Силиконовый коврик	**Оборудование**	специализированное	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
89	Силиконовый коврик перфорированный	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
90	Силиконовая форма "кнели"	**Оборудование**	специализированное	Материал пищевой силикон	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
91	Силиконовая форма полусфера средняя	**Оборудование**	специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
92	Силиконовая форма полусфера большая	**Оборудование**	специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	**Оборудование**	специализированное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
95	Ковёр диэлектрический	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				усмотрение организаторов	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
96	Жироуловитель	**Оборудование**	специализированное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
97	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	дополнительное	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
98	Микроволновая печь	**Оборудование**	дополнительное	Мощность от 0,7кВт	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
99	Фритюрница	**Оборудование**	дополнительное	Объемом от 4 литров.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
100	Слайсер	**Оборудование**	дополнительное	Деаметр режущего лезвия не менее 220	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм.	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
101	Мясорубка	**Оборудование**	дополнительное	Производительностью не менее 20 кг в час.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
102	Блендер стационарный	**Оборудование**	дополнительное	Объем чаши не менее 2л.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
103	Соковыжималка	**Оборудование**	дополнительное	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
104	Настольная вакуумно-упаковочная машина	**Оборудование**	дополнительное	Настольная,камерная.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
105	Кофемолка	**Оборудование**	дополнительное	Мощность от 180 Вт Простая модель	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02,

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				для возможности измельчения сухих продуктов	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
106	Дегидратор	**Оборудование**	дополнительное	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
107	Кутер с подогревом (термомиксер)	**Оборудование**	дополнительное	объм чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
108	Погружной термостат	**Оборудование**	дополнительное	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
109	Коптильный пистолет	**Оборудование**	дополнительное	размер коптильной камеры не менее 12,2х4,6х4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки не менее 11см.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
110	Термометр инфракрасный	**Оборудование**	дополнительное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
111	Кулер для воды	**Оборудование**	дополнительное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
112	Стол производственный	**Оборудование**	дополнительное	1800х600х850,допустимо без борта. С внутренней металической полкой, глухой.	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
113	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	дополнительное	GN 1/1 530х325х20 мм	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
114	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	дополнительное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. Глубокая гастроемкость	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

№	Наименование[22]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[23]	Код профессионального модуля, дисциплины
				предназначенная для погружного термостата	
115	Часы настенные (электронные)	**Оборудование**	дополнительное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
116	Ковёр диэлектрический	**Оборудование**	дополнительное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
117	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	**Оборудование**	дополнительное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02
118	Набор первой медицинской помощи	**Оборудование**	дополнительное	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	ПМ.01: МДК 01.01, МДК 01.02, ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ.04: МДК 04.01, МДК 04.02, ПМ.05: МДК 05.01, МДК 05.02 ПМ.06: МДК 06.01, МДК 06.02

Мастерская «*Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»*

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
1	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
2	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 60 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	**Оборудование**	специализированное	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

[24] Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной *программы.*

[25] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина- 807 мм Высота - 1098 мм	
4	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
5	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг	
6	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
7	Шкаф холодильный	**Оборудование**	специализированное	1485*850*2050 , масса 195 кг, материал корпуса - крашенный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5…+5	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530х325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.514 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.396 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.495 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.260 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.316 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.374 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Вес (с упаковкой) 0.208 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
18	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162)	ПМ.03: МДК 03.01,

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Глубина 100 мм Материал нерж. сталь	МДК 03.02
19	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
20	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
22	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
23	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Вес (без упаковки) 0.484 кг	
24	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.308 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
25	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/6 (176x162) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
26	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/9 (176x108) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.13 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
27	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	**Оборудование**	специализированное	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
28	Подставка для разделочных досок металлическая	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Вес (с упаковкой) 0.85 кг	
29	Набор разделочных досок, пластиковые	**Оборудование**	специализированное	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
30	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 2/3 (354х325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
31	Терка 4-х сторонняя	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
32	Половник	**Оборудование**	специализированное	Объем 0.25 л Материал нержавеющая сталь Ширина 100 мм Глубина 100 мм Высота 370 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
33	Ложки столовые	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Длина 192 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
34	Набор кухонных ножей (поварская тройка)	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали	ПМ.03: МДК 03.01,

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				от 2,5- 1/3мм	МДК 03.02
35	Щипцы универсальные	**Оборудование**	специализированное	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющая сталь Длина 280 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
36	Овощечистка	**Оборудование**	специализированное	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющая сталь AISI 420 Материал рукояти -полипропилен	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
37	Миски, нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объём, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
38	Миски, нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объём, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
39	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объём, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
40	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объём, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
41	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Объём, л: 1,0 Пищевой пластик	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
42	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая	ПМ.03:

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Объём, л: 3,0 Пищевой пластик	МДК 03.01, МДК 03.02
43	Мерный стакан	**Оборудование**	специализированное	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
44	Лопатка силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Длина 28 см	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
45	Диспенсер	**Оборудование**	специализированное	материал - пластик, объем 500 мл	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
46	Набор пинцетов для оформления блюд	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
47	Ножницы для рыбы, птицы	**Оборудование**	специализированное	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленове Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
48	Тарелка круглая белая плоская	**Оборудование**	специализированное	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
49	Набор форм(круг)	**Оборудование**	специализированное	H= 32 мм, L: 10x10x4 см, M: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см. 3шт нержавеющая сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
50	Салатник	**Оборудование**	специализированное	Форма круглая. Объем 300 мл. Цвет	ПМ.03:

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				белый	МДК 03.01, МДК 03.02
51	Шеф-салатник	**Оборудование**	специализированное	объем 50мл. Цвет - белый	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
52	Венчик	**Оборудование**	специализированное	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
53	Куттер с подогревом (термомиксер)	**Оборудование**	специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг Максимальная температура 100 градусов	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
54	Погружной термостат	**Оборудование**	специализированное	Тип погружной Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия Напряжение 220 В Мощность 2.5 кВт Ширина 108 мм Глубина 155 мм Высота 330 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
55	Коптильный пистолет	**Оборудование**	специализированное	Тип дымогенератор Назначение для холодного копчения Ширина 90 мм Глубина 55 мм Высота 110 мм Вес (с упаковкой) 1 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
56	Термометр инфракрасный	**Оборудование**	специализированное	Тип: Медицинский термометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой Мин. время измерения, сек: 2 Применение термометра: Налобный Измерение температуры: Тела Материал: ABS пластик	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
57	Настольная вакуумно-упаковочная машина	**Оборудование**	специализированное	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
58	Куттер	**Оборудование**	специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг	
59	Микроволновая печь	**Оборудование**	специализированное	Объем 25 л Режим разморозки есть Управление механическое Напряжение 220 В Мощность 0.9 кВт Ширина 483 мм Глубина 424 мм Высота 281 мм Вес (без упаковки) 16 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
60	Овощерезка	**Оборудование**	специализированное	Разновидность электрическая Производительность от 100 до 300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
61	Блендер стационарный	**Оборудование**	специализированное	Тип универсальный Общий объем 2 л	ПМ.03: МДК 03.01,

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Количество кувшинов 1 Скорость (макс.) 27000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим есть Мощность 1.35 кВт Управление электромеханическое Материал корпуса пластик Материал кувшина пластик Цвет красный, черный Ширина 315 мм Глубина 260 мм Высота 363 мм Вес (без упаковки) 2.3 кг	МДК 03.02
62	Соковыжималка	**Оборудование**	специализированное	Использование для цитрусовых Разновидность электрическая Скорость вращения 1600 об/мин. Материал корпуса пластик, алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Ширина 308 мм Глубина 220 мм Высота 350 мм Вес (без упаковки) 4.09 кг Вес (с упаковкой) 4.69 кг Цвет черный, нерж. сталь	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
63	Слайсер	**Оборудование**	специализированное	Тип управления полуавтоматический	ПМ.03: МДК 03.01,

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашеный алюминий Материал ножа нержавеющая сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг	МДК 03.02
64	Весы для молекулярной кухни	**Оборудование**	специализированное	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110x110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
65	Весы настольные электронные	**Оборудование**	специализированное	Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241x192	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
				мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг	
66	Кремер сифон для сливок	**Оборудование**	специализированное	• объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
67	Часы настенные	**Оборудование**	дополнительное	Электронные вид	ПМ.03:

№	Наименование[24]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[25]	Код дисциплины
					МДК 03.01, МДК 03.02
68	Аптечка	**Оборудование**	дополнительное	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
69	Огнетушитель	**Оборудование**	дополнительное	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
70	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	**Оборудование**	дополнительное	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300х286х430 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
71	Санитайзер	**Оборудование**	дополнительное	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300х100х230 мм	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02
72	Маски медицинские одноразовые	**Оборудование**	дополнительное	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки	ПМ.03: МДК 03.01, МДК 03.02

Мастерская «*Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий»*

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
1	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
2	Стол производственный для оформления блюд	**Оборудование**	специализированное	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1200 мм Глубина 600 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

[26] Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной *программы.*

[27] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг	
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	**Оборудование**	специализированное	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина- 807 мм Высота - 1098 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
4	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
5	Лампа инфракрасная	**Оборудование**	специализированное	290*290*1800, диаметр плафона 290 мм, материал- алюминий, установка навесная, вес 3,2 кг, мощность 0,3 кВт	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
6	Пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Подключение 380 В Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг	
7	Подставка под пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
8	Плита индукционная с подставкой	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В Мощность 20 кВт Ширина 840 мм Глубина 900 мм Высота 940	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
9	Пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Подключение 380 В	ПМ.02:

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг	МДК 02.01, МДК 02.02
10	Подставка под пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
11	Плита индукционная с подставкой	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В Мощность 20 кВт Ширина 840 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Глубина 900 мм Высота 940	
12	Мойка индукционная со столешницей	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
13	Смеситель горячей и холодной воды с душевой лейкой	**Оборудование**	специализированное	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
14	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок - сплошные Количество полок - 4	ПМ.02: МДК 02.01,

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм	МДК 02.02
15	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
16	Шкаф холодильный	**Оборудование**	специализированное	700*690*2050 Масса 115 кг, материал - крашеный металл, объем 490 л, температурный режим -5…+5	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
17	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	**Оборудование**	специализированное	Тип машинка для равиоли, толщина раскатки от 06-4,8 мм, 10 режимов раскатки Материал металл, пластик Цвет желтый/металлик Вес нетто 2.5 кг Габариты без упаковки	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				200х200х145 мм	
18	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530х325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
19	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530х325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
20	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354х325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.514 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354х325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354х325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Вес (без упаковки) 0.675 кг	
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.396 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
23	Гастроемкость из нержавеющей сталим	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.495 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.260 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.316 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.374 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Вес (с упаковкой) 0.208 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
30	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
32	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг	
33	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.484 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
34	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.308 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/6 (176x162) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/9 (176x108) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.13 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
38	Набор кастрюль с крышками из	**Оборудование**	специализированное	Индукционная посуда	ПМ.02:

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
	нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок			Материал алюминий, нерж. сталь Объем 0.85 л Ширина 155 мм Глубина 155 мм Высота 50 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь, алюминий Объем 1.5 л Ширина 175 мм Глубина 175 мм Высота 70 мм Вес (с упаковкой) 1.104 кг Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 2 л Ширина 190 мм Глубина 190 мм Высота 80 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 3 л Высота 100 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 5 л Ширина 235 мм Глубина 235 мм Высота 130 мм	МДК 02.01, МДК 02.02
39	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**Оборудование**	специализированное	Высота, мм70 Диаметр, мм240	ПМ.02: МДК 02.01,

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Материал нержавеющая сталь	МДК 02.02
40	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**Оборудование**	специализированное	Высота, мм 70 Диаметр, мм 280 Материал нержавеющая сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
41	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**Оборудование**	специализированное	КВАДРАТНАЯ 240Х240 ММ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, С ДВУМЯ РУЧКАМИ, ИНДУКЦИЯ	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
42	Сковорода вок	**Оборудование**	специализированное	Диаметр 28 см. Чугун	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
43	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	**Оборудование**	специализированное	Материал: Нержавеющая сталь Диаметр, см: 24 Наличие отверстия для крючка: Есть	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
44	Шумовка	**Оборудование**	специализированное	Металлическая, L 400 мм. Материал: нержавеющая сталь, ручка пластик.	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
45	Молоток металлический для отбивания мяса	**Оборудование**	специализированное	Материал алюминий Высота 260 мм Вес (без упаковки) 0.4 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
46	Терка 4-х сторонняя	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
47	Половник	**Оборудование**	специализированное	Объем 0.25 л Материал нержавеющая сталь Ширина 100 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Глубина 100 мм Высота 370 мм	
48	Ложки столовые	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Длина 192 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
49	Набор кухонных ножей (поварская тройка)	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали от 2,5- 1/3мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
50	Овощечистка	**Оборудование**	специализированное	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющая сталь AISI 420 Материал рукояти - полипропилен	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
51	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объём, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
52	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объём, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
53	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объём, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
54	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объём, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
55	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Объём, л: 1,0 Пищевой пластик	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
56	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Объём, л: 3,0 Пищевой пластик	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
57	Мерный стакан	**Оборудование**	специализированное	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
58	Набор пинцетов для оформления блюд	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
59	Ножницы для рыбы, птицы	**Оборудование**	специализированное	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленове Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
60	Дисковый роликовый нож	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
61	Сотейник	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Объем 2,0 л	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
62	Сито для протирания	**Оборудование**	специализированное	Диаметр, мм 200 Длина, мм 200	ПМ.02: МДК 02.01,

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Тип Для протирки	МДК 02.02
63	Сито для протирания	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220х85х45 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
64	Венчик	**Оборудование**	специализированное	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
65	Щипцы универсальные	**Оборудование**	специализированное	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющая сталь Длина 280 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
66	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	**Оборудование**	специализированное	Материал пластик Цвет желтый Высота 180 мм Крышка нет Объем 420 мл Мойка в посудомоечной машине нет Вид бутылка	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
67	Кисточка силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Длина: 250 мм Ширина: 40 мм Материал ручки: пластик Материал кисти: силикон Мойка в посудомоечной машине: да	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
68	Силиконовый коврик	**Оборудование**	специализированное	Размер 300х400 мм	ПМ.02:

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				рабочая температура от -40°С до + 230°С	МДК 02.01, МДК 02.02
69	Лопатки силиконовые	**Оборудование**	специализированное	Ширина: 70 мм Высота: 355 мм Вес (без упаковки): 0.11 кг Максимальная рабочая температура: 240 °С Габариты головки: 110х70 мм Толщина головки: 3,5 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
70	Лопатка деревянная	**Оборудование**	специализированное	Материал: бамбук, длина 28 см Форма: эргономичная	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
71	Силиконовая форма «кнели»	**Оборудование**	специализированное	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Кнели Длина, см: 29 Ширина, см: 17	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
72	Прихватка-варежка термостойкая силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Материал: Силикон Тип: Рукавица кухонная Размеры, мм: 185х30х290 Термостойкость: -40°С~+230°С	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
73	Терка для цедры	**Оборудование**	специализированное	Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
74	Подставка для разделочных досок металлическая	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Вес (с упаковкой) 0.85 кг	
75	Набор разделочных досок, пластиковые	**Оборудование**	специализированное	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
76	Тарелка круглая, белая, плоская	**Оборудование**	специализированное	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
77	Тарелка глубокая белая	**Оборудование**	специализированное	Материал: фарфор Форма: круглая с широкими ровными полями Основной цвет: белый Диаметр, мм: 280 Объем, мл: 250	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
78	Тарелка глубокая белая	**Оборудование**	специализированное	Материал: фарфор Форма: круглая с широкими ровными полями Основной цвет: белый Диаметр, мм: 280 Объем, мл: 300	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
79	Ковер диэлектрический	**Оборудование**	специализированное	Габариты: 750х750х5 мм Материал: резина с рифлёной поверхностью Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С Электрозащита при работе с электрическими установками	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				напряжением до и выше 1000 вольт (исключение составляют сырые помещения)	
80	Весы для молекулярной кухни	**Оборудование**	специализированное	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110х110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
81	Весы настольные электронные	**Оборудование**	специализированное	Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241х192 мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
82	Горелка, карамелизатор+балон	**Оборудование**	специализированное	Размеры, мм 180х60х30 Вес товара, г 180 Диаметр конфорки, мм 150	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Основные Тип огня Открытый Используемое топливо Газ Подключаемый баллон Цанговый Количество конфорок горелки, шт 1 Пьезоподжиг Да Дополнительные Регулятор пламениДа Регулировка подачи топлива Да Цвет Коричневый Наличие переходника Да Класс опасности товара Не опасен	
83	Кремер сифон для сливок	**Оборудование**	специализированное	• объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				холодных блюд (до 35с) Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик	
84	Пирометр инфракрасный	**Оборудование**	специализированное	Тип: Пирометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура -30 - +260 Мин. время измерения, сек: 2 Материал: ABS пластик	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
85	Термометр щуп	**Оборудование**	специализированное	Длина зонда 13,5 см. Измеряемая температура от -50 до +300 °C Точность ±1°C Вес нетто 0.3 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
86	Фритюрница	**Оборудование**	специализированное	Установка настольная Подключение 220 В Количество ванн 1 Объем одной ванны 6 л Мощность 2.5 кВт Ширина 290 мм Глубина 440 мм Высота 310 мм Вес (без упаковки) 3.5 кг Вес (с упаковкой) 4.2 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
87	Слайсер	**Оборудование**	специализированное	Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашеный алюминий Материал ножа нержавеющая сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг	
88	Мясорубка	**Оборудование**	специализированное	Производительность 160 кг/ч Частота вращения шнека 190 об/мин. Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 225 мм Глубина 390 мм Высота 415 мм Вес (без упаковки) 25 кг Вес (с упаковкой) 27.5 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
89	Блендер стационарный	**Оборудование**	специализированное	Тип универсальный Общий объем 2 л Количество кувшинов 1 Скорость (макс.) 27000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Импульсный режим есть Мощность 1.35 кВт Управление электромеханическое Материал корпуса пластик Материал кувшина пластик Цвет красный, черный Ширина 315 мм Глубина 260 мм Высота 363 мм Вес (без упаковки) 2.3 кг	
90	Настольная вакуумно-упаковочная машина	**Оборудование**	специализированное	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
91	Куттер с подогревом (термомиксер)	**Оборудование**	специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
92	Погружной термостат	**Оборудование**	специализированное	Тип погружной Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия Напряжение 220 В Мощность 2.5 кВт Ширина 108 мм Глубина 155 мм Высота 330 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
93	Коптильный пистолет	**Оборудование**	специализированное	Тип дымогенератор Назначение для холодного копчения Ширина 90 мм Глубина 55 мм Высота 110 мм Вес (с упаковкой) 1 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
94	Рыбочистка	**Оборудование**	специализированное	Тип электрическая Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В Мощность 0.18 кВт Ширина 296 мм Глубина 206 мм Высота 240 мм Вес (без упаковки) 11 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
95	Куттер настольный	**Оборудование**	специализированное	Мощность 0,75 кВт. Объем чаши 3 л. Скоростей 1	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
96	Микроволновая печь	**Оборудование**	специализированное	Объем 25 л Режим разморозки есть Управление механическое Напряжение 220 В	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				Мощность 0.9 кВт Ширина 483 мм Глубина 424 мм Высота 281 мм Вес (без упаковки) 16 кг	
97	Овощерезка	**Оборудование**	специализированное	Разновидность электрическая Производительность от 100 до 300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
98	Дегидратор	**Оборудование**	специализированное	Температурный режим от 40 до 70 °С Количество уровней 5 Напряжение 220 В Мощность 0.28 кВт Глубина 255 мм Высота 270 мм Вес (без упаковки) 180 кг Вес (с упаковкой) 1.5 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
99	Блендер погружной	**Оборудование**	специализированное	Мощность 0,31 кВТ, скорость	ПМ.02:

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
				вращения от 2000 до 10000 оборотов. Обрабатываемый объем 14 л. Комплектация нож, венчик	МДК 02.01, МДК 02.02
100	Гриль контактный	**Оборудование**	специализированное	320*435*262, масса 21 кг Мощность 2 кВТ, размер конфорки 300*300, 268*242. Рабочая температура 270 градусов	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
101	Льдогенератор	**Оборудование**	специализированное	Габариты 700*630*920. Потребление 1,1 кВт. Напряжение 230 Вт. Производимость в сутки 80 кг, бункер 40 кг. Тип льда - кубиковай, тип охлождения-воздушный	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
102	Часы настенные	**Оборудование**	специализированное	Электронные вид	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
103	Жироуловитель	**Оборудование**	специализированное	Диаметр патрубков: 50 мм Производительность: 1 м³/ч Пиковый: сброс 80 л Ширина: 470 мм Высота: 420 мм Длина: 780 мм Вес нетто: 11 кг	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
104	Аптечка	**Оборудование**	дополнительное	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
105	Огнетушитель	**Оборудование**	дополнительное	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП	ПМ.02: МДК 02.01,

№	Наименование[26]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[27]	Код дисциплины
					МДК 02.02
106	Кулер 19 л (холодная/ горячая вода)	**Оборудование**	дополнительное	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300х286х430 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
107	Санитайзер	**Оборудование**	дополнительное	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300х100х230 мм	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02
108	Маски медицинские одноразовые	**Оборудование**	дополнительное	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки	ПМ.02: МДК 02.01, МДК 02.02

Мастерская «*Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий*»

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
1	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы	ПМ.05

[28] Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной *программы.*

[29] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг	
2	Стол-тумба купе	**Оборудование**	специализированное	1200*700*860. Масса 70 кг. Материал нержавеющая сталь. Полка 1	ПМ.05
3	Стол кондитерский с деревянной столешницей	**Оборудование**	специализированное	140*700*860 Масса 55 кг. Полка из нержавеющей стали. Нагрузка 100 кг. Материал нержавеющая сталь, дерево.	ПМ.05
4	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм	ПМ.05
5	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм	
6	Пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Подключение 380 В Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг	ПМ.05
7	Стол-подставка под пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное	Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг	
8	Конвекционная печь	**Оборудование**	специализированное	865*960*1170. Масса 171 кг Напряжение 380В, панель управления электронная, Автоматическая мойка. Температура внутри камеры 270 градусов. Количество уровней 10	ПМ.05
9	Подставка под конвекционную печь	**Оборудование**	специализированное	840*700*640, Масса 27 кг, количество гастроемкостей 5	ПМ.05
10	Печь электрическая для пиццы и хлебобулочных изделий с подставкой	**Оборудование**	специализированное	1304*1023*1304 Масса 253 кг. Напряжение 380В. Можность 19,36 кВТ Температура +20…+450 градусов. Количество камер 2	ПМ.05
11	Плита электрическая индукционная одноконфорочная настольная	**Оборудование**	специализированное	300*350*65. Масса 2 кг.	ПМ.05
12	Шкаф холодильный	**Оборудование**	специализированное	1485*850*2050 , масса 195 кг, материал корпуса - крашенный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5…+5	ПМ.05
13	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	специализированное	Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 25 кг	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Объем 330 л Количество уровней 10 Напряжение 220 В Ширина 796 мм Глубина 890 мм Высота 1590 мм Вес (без упаковки) 168 кг	
14	Весы для молекулярной кухни	**Оборудование**	специализированное	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110x110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг	ПМ.05
15	Весы настольные электронные (профессиональные)	**Оборудование**	специализированное	Тип порционные Влагозащищенность: Есть Дисплей ЖК Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241x192	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг	
16	Планетарный миксер	**Оборудование**	специализированное	Установка настольный Объем дежи 4,8 л Управление механическое Число скоростей 10, 5 насадок, защитный обод Напряжение 220 В Мощность 2 кВт Ширина 360 мм Глубина 200 мм Высота 330 мм	ПМ.05
17	Гомогенизатор	**Оборудование**	специализированное	Размер не менее 200х360х500 мм, мощность 1кВт, напряжение 230/ 1.	ПМ.05
18	Комплект стаканов с крышками для гомогенизатора	**Оборудование**	специализированное	Комплект из 4 стаканов из нержавеющей стали с крышками для пищевых продуктов глубокой заморозки. Объем: 1л.; Рабочий объем: 0,8 л.	ПМ.05
19	Горелка, карамелизатор+балон	**Оборудование**	специализированное	Размеры, мм 180х60х30 Вес товара, г 180 Диаметр конфорки, мм 150 Основные Тип огня Открытый Используемое топливо Газ Подключаемый баллон Цанговый	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				Количество конфорок горелки, шт 1 Пьезоподжиг Да Дополнительные Регулятор пламениДа Регулировка подачи топлива Да Цвет Коричневый Наличие переходника Да Класс опасности товара Не опасен	
20	Кремер сифон для сливок	**Оборудование**	специализированное	• объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик,	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				держатель баллончик	
21	Пирометр инфракрасный	**Оборудование**	специализированное	Тип: Пирометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура -30 - +260 Мин. время измерения, сек: 2 Материал: ABS пластик	ПМ.05
22	Термометр щуп	**Оборудование**	специализированное	Длина зонда 13,5 см. Измеряемая температура от -50 до +300 °C Точность ±1°C Вес нетто 0.3 кг	ПМ.05
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг	ПМ.05
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг	ПМ.05
25	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				Вес (без упаковки) 0.912 кг	
26	Сотейник	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Объем 0.86 л Ширина 140 мм Глубина 140 мм Высота 55 мм	ПМ.05
27	Сотейник для индукционных плит	**Оборудование**	специализированное	Индукционная посуда Материал нерж. сталь, алюминий Объем 2 л	ПМ.05
28	Сито для протирания	**Оборудование**	специализированное	Диаметр, мм 200 Длина, мм 200 Тип Для протирки	ПМ.05
29	Сито для протирания	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220x85x45 мм	ПМ.05
30	Сито для муки	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь Цвет стальной Диаметр 24 см Вес нетто 0.107 кг Габариты без упаковки 240x240x55 мм	ПМ.05
31	Ложка для мороженого	**Оборудование**	специализированное	Объем 0.055 л Материал нержавеющая сталь Ширина 50 мм Вес (без упаковки) 0.19 кг	ПМ.05
32	Шпатель кондитерский	**Оборудование**	специализированное	Тип шпатель Материал металл с закругленной	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				рукоятк Общая длина 180 мм Длина лезвия 180 мм Ширина шпателя 90 мм Зубчатый край нет Отверстие для подвеса нет Материал рукояти металл Вес нетто 0.122 кг	
33	Венчик	**Оборудование**	специализированное	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм	ПМ.05
34	Лопатка-палетка изогнутая	**Оборудование**	специализированное	Длина ручки 135 мм Материал ручки пластик Материал лопатки нержавеющая сталь	ПМ.05
35	Щипцы кондитерские	**Оборудование**	специализированное	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющая сталь Длина 280 мм	ПМ.05
36	Набор кондитерских насадок	**Оборудование**	специализированное	Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 8 шт Роза да Цветок да Круг да Другая да Габариты без упаковки 195x147x45	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				мм Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 3 шт Роза да Габариты без упаковки 215х130х30 мм	
37	Набор кондитерских форм (квадрат)	**Оборудование**	специализированное	3 шт нержавеющая сталь . - L: 10х10х4 см, M: 8х8х4 см, S: 6х6х4 см	ПМ.05
38	Форма для выпечки тартов (круг)	**Оборудование**	специализированное	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	ПМ.05
39	Форма для выпечки тартов (овал)	**Оборудование**	специализированное	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	ПМ.05
40	Набор кондитерских форм (круг)	**Оборудование**	специализированное	H= 32 мм, L: 10х10х4 см, M: 8х8х4 см, S: 6х6х4 см. 3шт нержавеющая сталь	ПМ.05
41	Форма круглая раздвижная	**Оборудование**	специализированное	Нержавеющая сталь. Высота 8 см	ПМ.05
42	Форма квадратная раздвижная	**Оборудование**	специализированное	Нержавеющая сталь. Высота 8 см	ПМ.05
43	Форма силиконовая для муссовых тортов	**Оборудование**	специализированное	Материал силикон	ПМ.05
44	Кольцо для тортов	**Оборудование**	специализированное	Нержавеющая сталь. Высота 8 см	ПМ.05
45	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объём, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.05
46	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объём, л: 1.0	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				Материал: Нержавеющая сталь	
47	Миски нержавеющая сталь	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объём, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь	ПМ.05
48	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Объём, л: 1,0 Пищевой пластик	ПМ.05
49	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Объём, л: 3,0 Пищевой пластик	ПМ.05
50	Миска пластик	**Оборудование**	специализированное	Форма: Круглая Объём, л: 5,0 Пищевой пластик	ПМ.05
51	Набор пинцетов для оформления блюд	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь Длина 250, 180, 160 мм Форма изогнутая	ПМ.05
52	Тарелка белая круглая плоская	**Оборудование**	специализированное	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор	ПМ.05
53	Соусник	**Оборудование**	специализированное	Материал фарфор Объем 50 мл Ширина 63 мм Глубина 63 мм Цвет белый	ПМ.05
54	Скребок для теста	**Оборудование**	специализированное	Ширина 195 мм Высота 135 мм Материал пластик	ПМ.05
55	Банка для хранения жидкостей	**Оборудование**	специализированное	Материал Пластик Объем 1500 мл	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				Крышка: Да Материал крышки: Пластик	
56	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	**Оборудование**	специализированное	Материал пластик Цвет желтый Высота 180 мм Крышка нет Объем 420 мл Мойка в посудомоечной машине нет Вид бутылка	ПМ.05
57	Мерный стакан	**Оборудование**	специализированное	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг	ПМ.05
58	Лопатки силиконовые термостойкие	**Оборудование**	специализированное	Ширина: 70 мм Высота: 355 мм Вес (без упаковки): 0.11 кг Максимальная рабочая температура: 240 °C Габариты головки: 110x70 мм Толщина головки: 3,5 мм	ПМ.05
59	Кисточка силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Длина: 250 мм Ширина: 40 мм Материал ручки: пластик Материал кисти: силикон Мойка в посудомоечной машине: да	ПМ.05
60	Скалка	**Оборудование**	специализированное	Материал: дерево Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Цвет: дерево Оттиск: нет	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				Диаметр: 70 мм Вращающиеся ручки: нет	
61	Скалка	**Оборудование**	специализированное	Материал: поликарбонат Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Диаметр: 70 мм	ПМ.05
62	Силиконовый коврик	**Оборудование**	специализированное	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	ПМ.05
63	Силиконовый коврик перфорированный с разметкой для эклеров и макарунс	**Оборудование**	специализированное	Форма: Прямоугольная Длина, см: 40 Ширина, см: 30 Материал: Силикон Тип: Перфорированный	ПМ.05
64	Силиконовая форма «кнели»	**Оборудование**	специализированное	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Кнели Длина, см: 29 Ширина, см: 17	ПМ.05
65	Силиконовая форма полусфера средняя	**Оборудование**	специализированное	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Полусфера Размер ячейки: 3,7 см	ПМ.05
66	Силиконовая форма полусфера большая	**Оборудование**	специализированное	Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Полусфера Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 35 мм. Объём ячейки: 80 мл	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
67	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	**Оборудование**	специализированное	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Сердце Длина, см: 29 Ширина, см: 17 Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 30 мм.	ПМ.05
68	Прихватка-варежка термостойкая силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Материал: Силикон Тип: Рукавица кухонная Размеры, мм: 185х30х290 Термостойкость: -40°С~+230°С	ПМ.05
69	Доска для темперирования 50х100	**Оборудование**	специализированное	Длина 1000 мм, ширина 500 мм, высота 42 мм. Материал мрамор	ПМ.05
70	Лампа для карамели	**Оборудование**	специализированное	Размер рабочей поверхности: 62,5х45см. Имеет два уровня мощности: 0,6 - 1,2 кВт. Есть возможность регулировать угол наклона лампы до 40 градусов.	ПМ.05
71	Вентилятор на клипсе	**Оборудование**	специализированное	Напряжение 24 V. Поворот на 360	ПМ.05
72	Ванна для растапливания шоколада	**Оборудование**	специализированное	Уровень нагрева от 0-60 градусов. Размер ванны 13*15 *9,5 см Нержавеющая сталь	ПМ.05
73	Решетка для глазировки	**Оборудование**	специализированное	Нержавеющая сталь 460х260х30 мм	ПМ.05
74	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	**Оборудование**	специализированное	Тепловая мощность 1,1 кВт, температура нагрева 1200 градусов, длина сопла 9 см, вид газа - бутан	ПМ.05
75	Фен строительный	**Оборудование**	специализированное	Температура до 500 градусов	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
76	Палетта кондитерская прямая	**Оборудование**	специализированное	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS	ПМ.05
77	Палетта кондитерская угловая	**Оборудование**	специализированное	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS	ПМ.05
78	Крутящаяся подставка под торт	**Оборудование**	специализированное	Материал пластик, диаметр 360 мм	ПМ.05
79	Шпатель (скребок) кондитерский	**Оборудование**	специализированное	Материал пластик, ширина 220 мм	ПМ.05
80	Шпатель 18х10	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь	ПМ.05
81	Шпатель 22х10	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь	ПМ.05
82	Набор инструментов для моделирования	**Оборудование**	специализированное	стеки с металлическими шаровыми наконечниками, стеки деревянные, стеки-дотсы деревянные с металлическими наконечниками	ПМ.05
83	Нож кондитерский пилка	**Оборудование**	специализированное	Длина 50 см	ПМ.05
84	Нож кондитерский	**Оборудование**	специализированное	Длина 50 см	ПМ.05
85	Форма для конфет поликарбонатная	**Оборудование**	специализированное	275*135 мм 12 ячеек (лепестки, бриллиант)	ПМ.05
86	Рамка для нарезных конфет	**Оборудование**	специализированное	200*300*15 мм. Материал Поликарбонат	ПМ.05
87	Набор вилок для работы с шоколадом	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая	ПМ.05
88	Набор художественных кистей	**Оборудование**	специализированное	Материал дерево, искусственный ворс	ПМ.05
89	Кисть кондитерская	**Оборудование**	специализированное	Материал дерево с беличьим ворсом, длина 280 мм	ПМ.05
90	Кисть кондитерская силиконовая	**Оборудование**	специализированное	Длина 230 мм	ПМ.05
91	Форма силиконовая для миниатюр	**Оборудование**	специализированное	Материал силикон.	ПМ.05
92	Аэрограф кондитерский с компрессором	**Оборудование**	специализированное	Объем бочка 0,007 л, расположение бочка верхнее, материал нержавеющая сталь. Компрессор в	ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
				комплекте (Шланг, сопло, мини-ключ, капельница)	
93	Дисковый роликовый нож	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая	ПМ.05
94	Помпа для карамели	**Оборудование**	специализированное	Материал резина, наконечник медный	ПМ.05
95	Тестомесильная машина напольная	**Оборудование**	специализированное	Напряжение 380 В. Мощность 1,6Квт Объем дежи 40л. Панель управления электронная.	ПМ.05
96	Тестомесительная машина напольная	**Оборудование**	специализированное	680*993*1305 Масса 190 кг Напряжение 230 В Мощность 1,5 кВт Панель управления электронная. Дежа 40л. Количество скоростей 10	ПМ.05
97	Ковёр диэлектрический	**Оборудование**	специализированное	Габариты: 750х750х5 мм Материал: резина с рефленой поверхностью Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С Электрозащита при работе с электрическими установками напряжением до и выше 1000 вольт (исключение составляют сырые помещения)	ПМ.05
98	Часы настенные	**Оборудование**	специализированное	Электронные	ПМ.05
99	Шпилька	**Оборудование**	специализированное	Материал нержавеющая сталь 2000 мм 14 уровней	ПМ.05
100	Терка для цедры	**Оборудование**	специализированное	Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм	ПМ.05
101	Аптечка	**Оборудование**	дополнительное		ПМ.05

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код дисциплины
102	Огнетушитель	**Оборудование**	дополнительное	Порошковый ОП-4 с подставкой под ОП	ПМ.05
103	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	**Оборудование**	дополнительное	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300х286х430 мм	ПМ.05
104	Санитайзер	**Оборудование**	дополнительное	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300х100х230 мм	ПМ.05
105	Маски медицинские одноразовые	**Оборудование**	дополнительное	Не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки	ПМ.05

Мастерская «*Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»*

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
1	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь	ПМ.01

[30] Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной *программы.*

[31] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
				Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм	
2	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм	ПМ.01
3	Стол среднетемпературный с охлаждающим шкафом и горкой	**Оборудование**	специализированное	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина- 807 мм Высота - 1098 мм	ПМ.01
4	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок сплошные Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Материал каркаса оцинкованная сталь	ПМ.01

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
				Материал полок нерж. сталь Ширина 1200 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм	
5	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм	ПМ.01
6	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть	ПМ.01

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
				Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм	
7	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	специализированное	Тип полок сплошные Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Материал каркаса оцинкованная сталь Материал полок нерж. сталь Ширина 1200 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм	ПМ.01
8	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм	ПМ.01

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
				Глубина 600 мм Высота 850 мм	
9	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	специализированное	Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 25 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Объем 330 л Количество уровней 10 Напряжение 220 В Ширина 796 мм Глубина 890 мм Высота 1590 мм Вес (без упаковки) 168 кг	ПМ.01
10	Шкаф холодильный	**Оборудование**	специализированное	700*690*2050 Масса 115 кг, материал - крашеный металл, объем 490 л, температурный режим -5…+5	ПМ.01
11	Слайсер	**Оборудование**	специализированное	Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашеный	ПМ.01

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
				алюминий Материал ножа нержавеющая сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг	
12	Мясорубка	**Оборудование**	специализированное	Производительность 160 кг/ч Частота вращения шнека 190 об/мин. Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 225 мм Глубина 390 мм Высота 415 мм Вес (без упаковки) 25 кг Вес (с упаковкой) 27.5 кг	ПМ.01
13	Настольная вакуумно-упаковочная машина	**Оборудование**	специализированное	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг	ПМ.01

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг	ПМ.01
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	**Оборудование**	специализированное	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг	ПМ.01
16	Рыбочистка	**Оборудование**	специализированное	Тип электрическая Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В Мощность 0.18 кВт Ширина 296 мм Глубина 206 мм Высота 240 мм Вес (без упаковки) 11 кг	ПМ.01
17	Куттер	**Оборудование**	специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг	ПМ.01
18	Машина картофелеочистительная	**Оборудование**	специализированное	500*700*785. Масска 50 кг.	ПМ.01

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
				Загрузка 10 кг	
19	Овощерезка	**Оборудование**	специализированное	Разновидность электрическая Производительность от 100 до 300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель	ПМ.01
20	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	**Оборудование**	специализированное	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм	ПМ.01
21	Набор разделочных досок, пластиковые	**Оборудование**	специализированное	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый	ПМ.01

№	Наименование[30]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[31]	Код дисциплины
				Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм	
22	Часы настенные	**Оборудование**	специализированное	Электронные вид	ПМ.01
23	Подставка для разделочных досок металлическая	**Оборудование**	специализированное	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг	ПМ.01
24	Аптечка	**Оборудование**	дополнительное	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)	ПМ.01
25	Огнетушитель	**Оборудование**	дополнительное	Порошковый ОП-4 с подставкой под ОП	ПМ.01
26	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	**Оборудование**	дополнительное	Настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм	ПМ.01
27	Санитайзер	**Оборудование**	дополнительное	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм	ПМ.01

База практики *«Горячий цех»*[32]

[32] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

№	Наименование[33]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[34]	Код дисциплины
1	Стол для установки средств малой механизации	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
2	Холодильные шкафы	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
3	Производственные столы	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
4	Стеллажи	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
5	Настольные весы	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
6	Разделочные доски	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и	УП.02

[33] Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной *программы.*

[34] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[33]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[34]	Код дисциплины
				внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	
7	Ножи	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
8	Горка	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
9	Сковороды	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
10	Сотейники	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
11	Противни	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
12	Дуршлаги	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и	УП.02

№	Наименование[33]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[34]	Код дисциплины
				внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	
13	Грохоты	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
14	Сита	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
15	Шумовки	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
16	Черпаки	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
17	Маркированные доски	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
18	Ножи	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и	УП.02

№	Наименование[33]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[34]	Код дисциплины
				внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	
19	Фритюрницы	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
20	Электрические сковороды	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
21	Мармит для соусов	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
22	Плиты четырехконфорочная	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
23	Шкаф жарочный двухкамерный	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
24	Стол со встроенной моечной ванной	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и	УП.02

№	Наименование[33]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[34]	Код дисциплины
				внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	
25	Весы циферблатные;	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
26	Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
27	Планшет настенный для технологической карты	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
28	Плиты	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
29	Пищеварочные котлы	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
30	Котлы наплитные емкостью 20-50 л;	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и	УП.02

№	Наименование[33]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[34]	Код дисциплины
				внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	
31	Котел для варки рыбы и его составные части;	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
32	Котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
33	Кастрюли емкостью 2-15 л;	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
34	Сотейники емкостью 2-10 л	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
35	Сковороды общего назначения чугунные	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
36	Сковороды для жаренья яиц в ячейках	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и	УП.02

№	Наименование[33]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[34]	Код дисциплины
				внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	
37	Сковороды с прессом	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
38	Сковороды для жаренья блинов чугунные	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02
39	Противни для жаренья порционных изделий	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.02

База практики *«Холодный цех»*[35]

№	Наименование[36]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[37]	Код дисциплины

[35] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

[36] Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной *программы.*

[37] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[36]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[37]	Код дисциплины
1	Холодильные шкафы	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03
2	Производственные столы с охлаждаемым шкафом	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03
3	СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03
4	Низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03
5	Универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03
6	Машина для нарезки вареных овощей МРОВ	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03

№	Наименование[36]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[37]	Код дисциплины
7	Машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03
8	Хлеборезка МРХ	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03
9	Ручной маслоделитель РДМ	**Оборудование**	специализированное	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места	УП.03

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование[38]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[39]	Код дисциплины
1	Набор гирь	**Оборудование**	основное		ОД.09, ОП.09

[38] Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной *программы.*

[39] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[38]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[39]	Код дисциплины
2	Набор штанг	**Оборудование**	основное		ОД.09, ОП.09
3	Набор гантелей	**Оборудование**	основное		ОД.09, ОП.09

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

Актовый зал[40]

№	Наименование[41]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[42]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	**Мебель**	основное	102	
2	Жалюзи	**Оборудование**	основное	4	
3	Пианино	**Оборудование**	основное	2	
4	Музыкальный центр	**Оборудование**	основное	1	
5	Колонки	**Оборудование**	основное	2	
6	Цветы в вазах	**Оборудование**	основное	2	
7	Ковровая дорожка	**Оборудование**	основное	1	
8	Огнетушитель	**Оборудование**	основное	1	

[40] *Указывается для каждого помещения, задействованного при организации самостоятельной и воспитательной работы.*
[41] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*
[42] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения[43].

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Пакет офисных программ		ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

[43] *Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО*

Приложение 4

к ОПОП-П по *профессии*

43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	**Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД**	**Перечень оцениваемых ПК**
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
		ПК 1.3.

		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление,

		творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в

кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.	соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

2.3.1. Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки.

2.3.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа возглавляемая главным экспертом.

2.3.3. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Профессионалы».

2.3.4. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении участников или представляющих с ними одну образовательную организацию, т.е. Колледж.

2.3.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

2.3.6. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот

же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

2.3.7. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в цифровой платформе. Доступ к системе предоставляется по официальному запросу от организаторов экзамена по согласованию с РКЦ Тульской области.

2.3.8. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

2.3.9. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий, включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в цифровую систему.

2.3.10. Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в цифровую систему по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в цифровой системе блокируется.

2.3.11. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Результаты демонстрационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Максимально возможное количество баллов	**35,55**

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Оценка в баллах (сто балльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 –100,00

1.1. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия,

позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»
(ГПОУ ТО «ДПК»)

Приложение №____
к приказу от _____ №____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
на 2025-2026 учебный год

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	5-13
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся	5-6
1.2 Направления воспитания	6-7
1.3 Целевые ориентиры воспитания	7-12
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	13-27
2.1 Уклад профессиональной образовательной организации	13-18
2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	18-27
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	28-34
3.1 Кадровое обеспечение	28-30
3.2 Нормативно-методическое обеспечение	30-31
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	31-32
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	32
3.5 Анализ воспитательного процесса	32-33
Приложение 1 КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2025/2026 учебный год	34-73

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания для обучающихся ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» (далее – Рабочая программа воспитания) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование гражданина страны:

− разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско - патриотическую позицию, готового к защите Родины;

− выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;

− готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является обязательной частью образовательной программы Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» (далее – ГПОУ ТО «ДПК»), реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием органов управления колледжа; реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по ее реализации в 2021 – 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Содержание рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает инвариантный компонент, определенный примерной рабочей программой и вариативный компонент, ГПОУ ТО «ДПК» самостоятельно. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2 «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде (согласно Примерной рабочей программы воспитания), т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций. Содержание остальных подразделов Рабочей программы воспитания является вариативным информируется исходя из условий функционирования ГПОУ ТО «ДПК» с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

Пояснительная записка не является частью Программы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГПОУ ТО «ДПК» на отделении «Организация питания и технологии обслуживания» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Участниками образовательных отношений в части воспитания на отделении «Организация питания и технологии обслуживания» являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГПОУ ТО «ДПК». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Личностные:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности,	**ЛР 2**
порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и	**ЛР 12**
воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела*	**ЛР 13**
Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела* с учетом специфики субъекта Российской Федерации	**ЛР 14**

1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностносмысловых установок обучающихся по отношению к духовно- нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

• экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально- экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

• ценности научного познания — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на

«..формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

-использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

- 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 03);

- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- 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 (ОК 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» (ГПОУ ТО «ДПК»)

Целевые ориентиры

Гражданское воспитание	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно- патриотических и др. объединениях, акциях, программах).
Патриотическое воспитание	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно--нравственное воспитание	Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание	Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровьяи эмоционального благополучия	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий всохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания

	состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности образовательной организации, на базахпроизводственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание	Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне,ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вредприроде, содействие сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научногопознания	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достиженияхнауки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различнымконтекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления исистематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2. Вариативные целевые показатели

Вариативные целевые ориентирывоспитания. Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» (ГПОУ ТО «ДПК») по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Гражданское воспитание Формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры. Формирование представления о Тульской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны. Принятие и понимание цели и задачи социально-экономического развития города Донской, осознание готовности работать на их достижение, стремление к повышению конкурентоспособности Тульской области в национальном и мировом масштабах. Осознание единства пространства города Донской как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважение религиозных убеждений и традиций народов, проживающих на территории Тульской области.
Патриотическое воспитание Осознание ответственности перед российским обществом, которая накладывается выбранной профессией, за характер транслируемых в процессе самовыражения ценностей. Формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа.
Духовно-нравственное воспитание Взаимодействие с людьми самого разного статуса в многообразных обстоятельствах;

обладание ответственностью, трудолюбием, чуткостью и способностью быстро принимать решения.

Осознание значимости профессии для сохранения и трансляции традиционных духовно-нравственных ценностей, в том числе семейных.

Формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Эстетическое воспитание

Формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства.

Проявление культуры потребления профессиональной информации.

Осознанно стремящийся к улучшению эстетической привлекательности окружающего пространства.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Демонстрирование физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.

Формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек.

Профессионально-трудовое воспитание

Формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуре труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов.

Осуществление самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявление высокопрофессиональной трудовой активности.

Транслирование знаний в рамках реализации программы наставничества в колледже.

Экологическое воспитание

Формирование ценности экологически-рациональной организации рабочего пространства и готовности к ее созданию.

Формирование понимания важности профессий для пропаганды экологической культуры.

Ценности научного познания

Стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, формирование мотивации к обучению по выбранной специальности.

Принятие участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности осваиваемой профессии.

Воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации.

История колледжа начинается с 1949 года. 20 декабря 1948 года в Москве был подписан приказ №581 областного управления Министерства трудовых резервов о комплектовании с 1 января 1949 года школы фабрично-заводского обучения из районов Московской области по мобилизации. Утверждён план подготовки по профессиям: плотники – 90 человек, каменщики – 60 человек.

В настоящее время Донской политехнический колледж - это одна из ведущих образовательных организаций среднего профессионального образования Тульской области, осуществляющая подготовку по 18 программам среднего профессионального образования и 30 программам дополнительного профессионального образования. Колледж имеет бессрочную лицензию на все реализуемые специальности и профессии, свидетельство о государственной аккредитации.

В учебном заведении получают образование более 1600 студентов по очной, очно-заочной и заочной формам обучения Ежегодно колледж выпускает свыше 370 человек для ведущих отраслей региона: машиностроения, пищевой и легкой промышленности, IT-технологий.

ГПОУ ТО «ДПК» является одним из самых крупных образовательных учреждений региона и входит в 100 лучших ССУЗОВ России. С 2014 года по предложению правительства Тульской области Донской политехнический колледж включен в Национальный реестр «Ведущие образовательные учреждения России».

С 2023 года колледж является участником Федерального проекта «Профессионалитет», в рамках которого создан образовательный кластер «Туризм и сфера услуг».

С сентября 2024 года на базе колледжа начинает свою деятельность Центр опережающей профессиональной подготовки Тульской области по направлению информационно – коммуникационные технологии.

В настоящее время в образовательном учреждении трудятся около 400 сотрудников, более 40 человек из которых награждены правительственными наградами и почетными званиями Тульской области, 10 человек наградами и почетными званиями - Российской Федерации:

- Почётное звание «Заслуженный учитель РФ» – 1 человек;
– Почётное звание «Почётный работник» сферы образования РФ» - 2 человека;
– Нагрудный знак «Почётный работник СПО» – 2 человека;
– Нагрудный знак «Почётный работник воспитания и просвещения РФ» - 1 человек;
– Нагрудный знак «Почётный работник НПО» – 1 человек;
– Знак «Отличник ПТО РФ» – 2 человека;
– Нагрудный знак «Почётный работник общего образования РФ» - 1 человек

В колледже действует система наставничества, которая способствует:

- формированию в коллективе категории педагогов, способных брать на себя ответственность за обучение молодых специалистов,
- успешной адаптации молодых специалистов в профессиональной деятельности.

С 2019 года в колледже функционирует научное общество педагогов. Профессионализм сотрудников подтверждают победы и призовые места в конкурсах различного уровня, таких как: Всероссийский конкурс «Мастер года», региональный конкурс педагогического мастерства «Призвание – учить!».

На базе колледжа созданы и функционируют:

Многофункциональный центр прикладных квалификаций и дополнительного образования (с 2015 года) в стенах которого более 200 человек ежегодно получают дополнительные образовательные услуги.

Региональный центр развития студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области (с 2019 года), уделяет большое внимание обучению студентов региона проектной деятельности и вовлечению их в творческую и добровольческую активность.

Студенческое самоуправление в Донском политехническом колледже – это реальная форма студенческой демократии с соответствующими правами, возможностями и ответственностью. Донской политехнический колледж является победителем Всероссийского конкурса на лучшую организацию студенческого самоуправления в СПО.

Студенческое научное общество «Новое поколение» (с 2016 года). Ежегодно в течение последних пяти лет колледж отмечается памятным знаком «За лучшую организацию научно-исследовательской работы» в рамках Тульского молодежного экономического форума инновационных проектов и идей.

Центр развития карьеры оказывает содействие профессиональной адаптации, трудоустройству, профессиональному развитию и карьерному росту студентов и выпускников.

Центр охраны здоровья (с 2009 года) проводит работу по здоровьесбережению студентов, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Организует мероприятия, направленные на формирование у студентов необходимых знаний, умений и навыков по здоровому образу жизни. Центр охраны здоровья тесно взаимодействует с врачами лечебных учреждений по вопросам охраны и укрепления здоровья студентов.

В рамках реализации Федерального проекта «Успех каждого ребенка», для раскрытия индивидуальных и творческих способностей молодежи создан Центр развития студенческого творчества (с 2012 года), насчитывающий 21 объединение дополнительного образования по четырем направлениям: социально – гуманитарное, техническое, физкультурно-спортивное, художественное. Среди них: театральное содружество студентов и педагогов «Тандем», видеостудия «Политех - ТВ», вокально-инструментальный ансамбль «Не тихий Дон», студия эстрадного пения «Вдохновение», военно-патриотический клуб «Патриот», клуб «Автомоделирования», спортивные секции и объединения социально – гуманитарной направленности. На платформе навигатор дополнительного образования размещено 21 дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа и зарегистрировано 100 % обучающихся ЦРСТ.

Молодежное общественное волонтерское движения колледжа «Люди доброй воли» включено в официальный реестр волонтерских и добровольческих организаций страны и насчитывает более 1000 студентов и педагогов. В 2022 году создан волонтерский штаб по оказанию помощи военнослужащим, участвующим в специальной военной операции и их семьям. С 2016 года МОВД «Люди доброй воли» организовано и проведено более 100 мероприятий и акций.

Педагоги и студенты являются инициаторами и организаторами многих мероприятий, которые вышли за пределы образовательного учреждения и приобрели статус городских и областных:

- традиционная областная конкурсная игровая программа «Тимбилдинг: Команда Тульского Профтеха» среди команд первокурсников профессиональных образовательных организаций региона, участниками которой становятся более 200 студентов учреждений СПО Тульской области;
- с целью популяризации программ среднего профессионального образования (СПО) ежегодно проходит областной форум для команд проекта «Регион СПОсобностей» учреждений среднего профессионального образования Тульской области «Команда ПРОФИ»;
- традиционные открытые региональные соревнования по пулевой стрельбе из пневматического оружия среди государственных профессиональных образовательных учреждений Тульской области, посвященные памяти выпускника колледжа Алексея Вадюхина, погибшего при исполнении воинского долга;
- в рамках федерального проекта «Социальная активность» национального проекта «Образование» в рамках празднования Дня российского студенчества традиционно проходит

областной интеллектуальный баттл «ПрофтехКВИЗ» среди команд студенческого актива учреждений среднего профессионального образования региона;

- в канун празднования Дня защитника Отечества, с 2003 года проводится городской молодежный конкурс «Мы – парни бравые!». Мероприятие собирает вместе студенческую и работающую молодежь;

- с 2009 года социальный проект Благотворительная Рождественская елка дарит детям из малообеспеченных семей города настоящую сказку;

- традиционный городской спортивно-игровой конкурс «Народные забавы», в рамках празднования Дня России, для детей, находящихся в пришкольных лагерях;

- в период летних каникул, по традиции, которую колледж сохраняет с 2004 года, организуется многодневный поход военно – спортивного палаточного лагеря «Патриот». Каждый год разрабатывается авторская программа лагеря, направленная на развитие военно-прикладных навыков у молодёжи, развитие чувств патриотизма и любви к Родине, формирование позитивного отношения к здоровому образу жизни и занятию спортом.

Колледж является координатором движения «Бессмертный полк» в г. Донской.

Ежегодно в колледже организуются трудовые места для трудоустройства 52 студентов в возрасте от 14 до 18 лет в свободное от учебы время, в соответствии с приказом министерства образования Тульской области «Об организации исполнения мероприятия 1.1.9 «Организация временного трудоустройства несовершеннолетних граждан в возрасте от 14 до 18 лет в свободное от учебы время, в том числе оказавшихся в трудной жизненной ситуации» подпрограммы «Активная политика занятости населения и социальная поддержка безработных граждан» государственной программы Тульской области «Содействие занятости населения Тульской области»

Колледж обладает информационно-коммуникативными ресурсами:
- Центр информационной – коммуникационных технологий
- Молодежный Медиацентр
- Видеостудия «Политех ТВ»
- Информационные панели.

Открытость жизни ГПОУ ТО «ДПК» обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на официальном сайте колледжа, официальном сообществе в социальной сети ВКонтакте, официальной группе в телеграмм-канале.

Материальная база для реализации воспитательной работы:
- актовые залы (в 3 корпусах) с наличием музыкального оборудования
- конференц-залы (в 2 корпусах)
- студия звукозаписи
- спортивные залы (в каждом корпусе) с душевыми
- тир
- спортивная площадка
- библиотеки (в 2 корпусах)
- читальный зал
- кабинет воспитательной работы
- кабинет социально – психологической службы.
- кабинет центра охраны здоровья
- методический кабинет
- комната отдыха (общежитие)
- изолятор (общежитие)
- комната для самостоятельной работы (общежитие)
- столовая (в 2 корпусах),

- информационные стенды.

В ГПОУ ТО «ДПК» имеется общежитие, предназначенное для проживания иногородних студентов во время учебы. Общежитие предоставляет комфортные и уютные условия проживания.

Миссия воспитательной работы ГПОУ ТО «ДПК» нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» - постоянные участники и победители фестивалей художественного творчества и спартакиад. В 2024-2025 учебном году студенты приняли участие в 55 конкурсах различного уровня, завоевав 45 наград, из них 29 - награды высшего ранга.

Уровень мероприятий	2022 год				2023 год				2024 год				2025 год			
	1 место	2 место	3 место	участие	1 место	2 место	3 место	участие	1 место	2 место	3 место	участие	1 место	2 место	3 место	участие
Международный																
Всероссийский						1										2
Региональный	5	3	1	3	6	6	2	15	6	1		3	6	1	2	
Муниципальный	8	3			16	4	1		1		1		1	1		
Всего:	13	6	1	3	22	11	3	15	7	1	1	3	7	2	2	2

Среди них:

Региональный конкурс чтецов «Поколение МЫ»	1 место
Областное соревнование «Студенческая футбольная лига» среди команд ССУЗов	1 место
Региональный фестиваль национальных культур «В дружбе народов – единство России»	1 место
Региональный фестиваль студенческого творчества «Тульская студенческая весна - 2025». Направление: медиа. Видеорепортаж. Непрофильная	1 место
Региональный фестиваль студенческого творчества «Тульская студенческая весна - 2025». Среди образовательных организаций среднего профессионального образования	Гран-при
Межмуниципальный турнир по волейболу в честь героя Российской Федерации А.В. Бойкова	1 место
Межмуниципальный турнир по волейболу среди команд профессиональных образовательных организаций	1 место
Областной конкурс исследовательских и творческих работ обучающихся «Секрет «зелёной» палочки»	1 место
Областное Интеллектуальное шоу «Ворошиловский стрелок»	1 место
Областной фестиваль-конкурс исторической и национальной кухни «Богатырская трапеза». Номинация «Наше национальное наследие»	1 место

Областной фестиваль-конкурс исторической и национальной кухни «Богатырская трапеза». Номинация «От нашего стола!»	1 место
Областной фестиваль-конкурс исторической и национальной кухни «Богатырская трапеза». Номинация «Вкусное средневековье»	1 место
Областной фестиваль-конкурс исторической и национальной кухни «Богатырская трапеза». Номинация «Царский пир»	1 место
Городской молодёжный конкурс «Мы - парни бравые!»	1 место
XI-е традиционные лично-командное Первенство МО г.Донской по плаванию среди учащихся ОУ, студентов ГПОУ ТО и рабочей молодежи, в память Андрея Фладунга, воина Дончанина, погибшего в Чеченской Республике	1 место
Городской молодежно-спортивный конкурс «Татьяниада», посвященный празднованию Дня российского студенчества	3 место

В 2023 году увеличилось количество студентов, участвующих в сдаче нормативов ГТО с 71 до 98 человек.

Получили золотые медали - 6

Серебряные - 51

Бронзовые медали –34

Структурным элементом воспитательной деятельности является система внутренних и внешних условий, направленных на развитие, саморазвитие и самореализацию обучающихся как личности.

Внутренние условия: студенческий совет колледжа, система работы кураторов групп, эффективность деятельности МО кураторов групп; психологическое сопровождение участников образовательного процесса; построение образовательного пространства на основе интеграции обучения и воспитания, традиции и нормы, система дополнительного образования и внеурочной деятельности.

К внешним условиям мы относим сотрудничество с социокультурными, образовательными и спортивными учреждениями города, в рамках которого обучающиеся приобретают опыт взаимодействия с другими микросоциумами, обогащая тем самым свой внутренний мир, приобретая навыки коммуникации, определяя свое место в окружающем мире.

Социальными партнерами ГПОУ ТО «ДПК» являются:

- Администрация муниципального образования город Донской
- Комитет культуры, спорта и молодежной политики администрации МО г. Донской
- Комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав МО г. Донской
- Отдел опеки и попечительства город Донской
- ГУЗ «Донская городская больница №1»
- Прокуратура города Донской
- Территориальный отдел города Донского ЦЗН Новомосковского района ГУ ТО «ЦЗН ТО»
- Городская общественная организация воинов интернационалистов «Памир» г.Донского
- Общественная организация ветеранов (пенсионеров) войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов города Донского
- МБУК «Центральная библиотечная система» им. Л.Н. Никоновой
- МБУК «Историко-мемориальный музейный комплекс Бобрики»
- ФГБУК «Государственный военно-исторический и природный музей-заповедник «Куликово поле» (Государственный музей-заповедник «Куликово поле»);
- Филиал ГУК ТО «Тульский академический театр драмы», Новомосковский филиал

- Тульское региональное отделение общероссийской общественно-государственной организации «Союз женщин России»
- Региональный образовательный центр «Команда ПРОФИ»
- Тульское региональное отделение Российского движения детей и молодежи «Движение первых»
- Военный комиссариаты городов Донской, Новомосковск, Узловая, Богородицк, Тула
- МБВУ СОЦ «СПУТНИК»
- МО МВД «Вектор»

Воспитательная система в ГПОУ ТО «ДПК» охватывает весь педагогический процесс, интегрируя учебные занятия, внеурочную деятельность. Здесь сформировано целое интерактивное воспитательное пространство, где каждый может выбрать вектор собственного развития. В стенах колледжа обучающиеся имеют широкие возможности для самореализации, творческих экспериментов, личностного становления и самореализации. Система интерактивных форм и методов организации учебно-воспитательного процесса и содержательного досуга молодежи колледжа, которая имеет свою структуру и широкий спектр деятельности: это и студенческий совет и волонтерская работа, и спортивные секции, различные кружки и клубы по интересам.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Процесс воспитания в ГПОУ ТО «ДПК» основывается на принципах сотрудничества, содружества и сотворчества при взаимодействии педагогов и обучающихся.

Выпускник, освоивший образовательную программу, имеет сформированные общие и профессиональные компетенции и готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации.

Воспитательная система Донского политехнического колледжа является лауреатом Всероссийского конкурса воспитательных систем среди учреждений среднего профессионального образования.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Виды, формы и содержание воспитательной деятельности в этом разделе представляются по модулям.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- применение интерактивных форм учебной работы — интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих

возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы, которая учит строить отношения и действовать в команде, способствует развитию критического мышления;

-включение преподавателями в рабочие программы учебных предметов, курсов, модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;

-выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания; реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности;

-использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

-инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

- организация и проведение экскурсий (в музеи, на предприятия).

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

на уровне района, города:

– участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях различного уровня.

на уровне колледжа:

– проведение предметных недель по дисциплинам;

– проведение научно-практических конференций студентов;

– участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ;

на уровне отделения:

– конкурс «Моя профессия – моѐ будущее»;

на уровне учебной группы:

– тематическая беседа «Изучение индивидуальных возможностей интеллектуальной деятельности каждого студента»;

– собрание группы - подведение итогов успеваемости и посещаемости (рейтинг);

– наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата;

– информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

на индивидуальном уровне с обучающимся:

– наблюдение куратора за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы;

– индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей, мастеров производственного обучения по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации, оказание помощи (при необходимости) для повышения качества обучения

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала куратора группы, как особого вида педагогической деятельности, направленной, в первую очередь, на решение задач воспитания и социализации обучающихся предусматривает:

-планирование и проведение кураторских часов тематической направленности (в соответствии с календарным планом воспитательной работы) с обучающимися в группе;

-организацию социально-значимых совместных мероприятий для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации;

-доверительное общение и поддержку обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с одногруппниками или педагогами, успеваемость и т. д.), совместный поиск решений проблем, коррекцию поведения обучающихся через частные беседы индивидуально и вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;

-сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

-индивидуальную работу с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои учебные, творческие, спортивные, личностные достижения;

-регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства требований по вопросам воспитания и обучения, предупреждение и/или разрешение конфликтов между педагогами и обучающимися;

-организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению

на уровне района, города:

– всероссийская акция «Этнографический диктант»;

на уровне колледжа:

– неделя посвященная «Всемирному дню повара»;

– конкурс поздравлений «День учителя»;

– мастер-класс к Дню повара по приготовлению десертов из яблок;

– мастер-класс по приготовлению коктейлей к Дню бармена;

на уровне учебной группы:

– кураторский час «Сессия: стратегия успеха»;

– тематическая беседа «Выбор моей профессии»;

– тематическая беседа «Управление эмоциями: как перестать беспокоиться и жить свободно»;

– информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Мероприятия данного модуля обозначены в календарном плане воспитательной работы

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

-разработку программы наставничества;

-содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

-оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

-организацию шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над слабоуспевающим студентам, в том числе с особыми образовательными потребностями, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

-определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала предусматривает проведение основных воспитательных мероприятий, в которых принимает участие большая часть обучающихся. Это комплекс мероприятий, интересных и значимых для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Для этого в образовательной организации используются следующие формы работы:

На уровне колледжа:

-общеколледжные мероприятия - ежегодно проводимые творческие (культурно-развлекательные, культурно-познавательные, интеллектуальные и т.п.);

-дела, связанные со значимыми для обучающихся и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы;

-торжественная церемония поднятия /спуска Государственного флага РФ, исполнение гимна;

-спортивные мероприятия, направленные укрепление и совершенствование физического состояния, формирование потребности в здоровом стиле жизни;

-беседы, лекции, просветительские мероприятия, направленные вовлечение обучающихся в общественно значимую деятельность по профилактике правонарушений, экстремизма и терроризма;

-комплекс мероприятий, направленных на профилактику наркомании, табакокурения, алкоголизма, профилактику ВИЧ/СПИД, инструктажи;

-поощрение социальной активности обучающихся, развитие позитивных межличностных отношений между обучающимися, формирование чувства доверия и уважения друг к другу;

-творческие мероприятия, конкурсы, акции, направленные на приобщение обучающихся к нормам и ценностям, социальным проблемам;

- классные часы, беседы, психологические занятия, игры и викторины, квесты, встречи с успешными людьми;

Вне колледжа:

- социальные проекты патриотической, экологической и профессиональной направленности;

-проводимые и организуемые совместно с социальными партнерами просветительские акции, конкурсы, фестивали, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся.

Формирование у студентов:

– культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально - адаптированной личности;

– ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания;

– развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

на уровне района, города:

– участие в первенстве по волейболу «Здоровье – путь для всех!»;

– участие в спартакиаде «Татьяниада»;

на уровне колледжа:

– участие в мини-турнире «Спорт против наркотиков»;

– участие в акции «Защити себя от СПИДа»;

на уровне учебной группы:

– кураторский час «Быть здоровым – модно…»;

– тематическая беседа «Пивной алкоголизм»;

– кураторский час «Социальные последствия наркопотребления»;

– тематическая беседа «Красота и сигарета – вещи несовместимые»;

– информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды может предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитательном процессе. Воспитывающее влияние на обучающегося осуществляется через следующие формы работы с предметно- эстетической средой:

-разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе общеобразовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности;

-оформление и обновление стендов в помещениях, содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию;

-разработка и популяризация символики общеобразовательной организации;

-благоустройство кабинетов, создание уютного комфортного пространства, располагающего к эффективному процессу обучения.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

на уровне района, города:

– участие в эколого-просветительских акциях различного уровня;

– участие в экологических акциях и субботниках;

на уровне колледжа:

– конкурс презентаций «Использование экологически чистых продуктов в процессе приготовления блюд»;

на уровне учебной группы:

– кураторский час «Наш дом – Тульская область»;

– кураторский час «Впереди всей страны»;

– тематическая беседа "Живи, земля!";

– тематическая беседа "Путешествие в Экоград";

– информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном»

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

-организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;

-родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

-проведение тематических собраний на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации службы психолого-педагогического сопровождения, представителей правоохранительных органов, обмениваться опытом;

-индивидуальнее консультации с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

– родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатов освоения обучающимися образовательной программы;

– проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса.

Мероприятия данного блока проводятся в соответствии с календарным планом воспитательной работы, планом работы кураторов групп.

Модуль «Самоуправление»

Студенческое самоуправление в Донском политехническом колледже – это реальная форма студенческой демократии с соответствующими правами, возможностями и ответственностью. Студенческое самоуправление – средство (ресурс) социально-правовой самозащиты, призванный решать вопросы, касающиеся повышения качества студенческой жизни в целом. Студенческий совет колледжа – это цвет молодежной политики, где каждый является неотъемлемой частью единого слаженного механизма. Именно студенческий совет представляет и защищает интересы студентов на всех уровнях, решает вопросы, связанные с мерами поощрения и порицания студентов, принимает участие в работе Суда Чести и Службы медиации, делает студенческую жизнь яркой и более комфортной.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

На всероссийском уровне города:

– всероссийская акция «#МЫВМЕСТЕ»;

на уровне района, города:

– участие в экологических акциях и субботниках; на уровне отделения:

на уровне учебной группы:

– кураторский час «Способность к сотрудничеству»

– информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном»

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды в образовательной организации предусматривает:

- выявление подростков склонных к совершению правонарушений или уже совершивших правонарушение и определение причин и условий, способствующих возникновению данных отклонений в поведении;
- проведение исследований, мониторинга безопасности, выделение и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся «группы риска» (агрессивное и суицидальное поведение, зависимости и другие);
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимся «группы риска» силами педагогического коллектива, а также с привлечением специалистов межведомственного взаимодействия (психологов, специалистов социальных служб, правоохранительных органов, опеки и попечительства);

- разработку и реализацию профилактических программ для обучающихся, имеющих отклонения в поведении, а также осуществление мер, направленных на формирование правильных установок, законопослушного поведения;
- вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности, развитие навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативным воздействиям, групповому давлению;
- работа с семьями обучающихся, требующих специальной психолого- педагогической поддержки и сопровождения (слабоуспевающие, социально запущенные, социально неадаптированные и другие).

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

на уровне района, города: – Участие в профилактических акциях различного уровня;

– участие в субботниках;

на уровне отделения:

- Конкурс презентаций «Экологический туризм»;

на уровне учебной группы: - Кураторский час «Наш дом – Тульская область»;

- Кураторский час «Впереди всей страны»;
- Тематическая беседа "Живи, земля!";
- Занятия «Разговоры о важном»

Мероприятия данного модуля реализуются в соответствии с отдельными планами отдела социально-психологического сопровождения образовательного процесса, КДН и ЗП администрации МО город Донской.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Развитие системы воспитания и социализации обучающихся возможно только при тесном взаимодействии и сотрудничестве с социальными партнёрами. Колледж активно развивает отношения социального партнерства с работодателями, учреждениями образования, культуры и спорта, общественными организациями, в рамках которого обучающиеся приобретают опыт взаимодействия с другими микросоциумами, приобретая навыки коммуникации, определяя свое место в окружающем мире.

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер- классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок, форумов, куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона;
- реализация социальных проектов, совместно разрабатываемых обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами благотворительной, экологической, патриотической, трудовой и другой направленности, ориентированных на воспитание обучающихся преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

на уровне района, города:

– участие в региональном этапе чемпионата «Молодые профессионалы 2024» Тульской области;

– «Олимпиада профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания»;

на уровне учебной группы:

– тренинг «Эффективный поиск работы»;

– тренинг «Искусство выступать, влиять и вдохновлять»;

– тематическая беседа «Имидж специалиста, навыки делового общения»;

– кураторский час «Самоорганизация, или как делать то, что любишь и любить то, что делаешь»;

– кураторский час «Сегодня СПО – завтра ВУЗ»;

– информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы для дальнейшего успешного трудоустройства и закрепления на рабочем месте;
- использование обучающимися Интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности;
- освоение обучающимися смежной профессии в рамках курсов дополнительного профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

на уровне района, города:

– участие в региональном этапе чемпионата «Молодые профессионалы 2024» Тульской области;

– «Олимпиада профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания»;

на уровне учебной группы:

– тренинг «Эффективный поиск работы»;

– тренинг «Искусство выступать, влиять и вдохновлять»;

– тематическая беседа «Имидж специалиста, навыки делового общения»;

– кураторский час «Самоорганизация, или как делать то, что любишь и любить то, что делаешь»;

– кураторский час «Сегодня СПО – завтра ВУЗ»;

– информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Волонтерская деятельность в ГПОУ ТО «ДПК» реализуется молодежным общественным волонтерским движением «Люди доброй воли». Волонтерство позволяет развивать коммуникативную культуру, умение общаться, слушать и слышать, эмоциональный интеллект, эмпатию, умение сопереживать.

Волонтеры принимают активное участие в реализации социально- значимых проектов, участвуют в подготовке и проведении культурных, информационно-просветительских мероприятий, экологических акциях, участвуют в организации праздников, торжественных мероприятий, встреч с гостями техникума и т.д.

Задачи:

– формирование активной гражданской позиции;

– развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни;

– представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри колледжа, между ПОУ и др.).

Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

– ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

– ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

– ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:

на уровне отделения:

- Выпуск стенгазеты. «Минувших лет – святая правда».

на уровне учебной группы:

- Профилактическая беседа. Правила поведения на зимних каникулах;
- Час общения. Цели и задачи на следующий семестр;
- Кураторский час. «Минувших лет – святая правда». Бессмертный полк;

Занятия «Разговоры о важном».

Дополнительный модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по гражданско-патриотическому воспитанию основана на формировании:

- российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры.

- представления о Тульской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны.

- единства пространства Донского как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Тульской области.

В колледже активно функционирует военно-патриотический клуб «Патриот», который является участником и победителем городских и региональных конкурсов и соревнований.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению**:**

на уровне учебной группы:

- Кураторский час. Перевыборы студ. совета группы;
- Час общения «День народного единства»;
- Кураторский час. День защитника Отечества;
- Кураторский час «Гагарин – первый в космосе»;
- Занятия «Разговоры о важном».

Дополнительный модуль «Студенческий спортивный клуб «Политехник»»

В колледже функционирует студенческий спортивный клуб «Политехник», участвуя в мероприятиях спортивной направленности города и региона.

Ребята проявляют сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, в связи с пониманием их в еда для физического и психического здоровья.

Студенты демонстрируют навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других люд

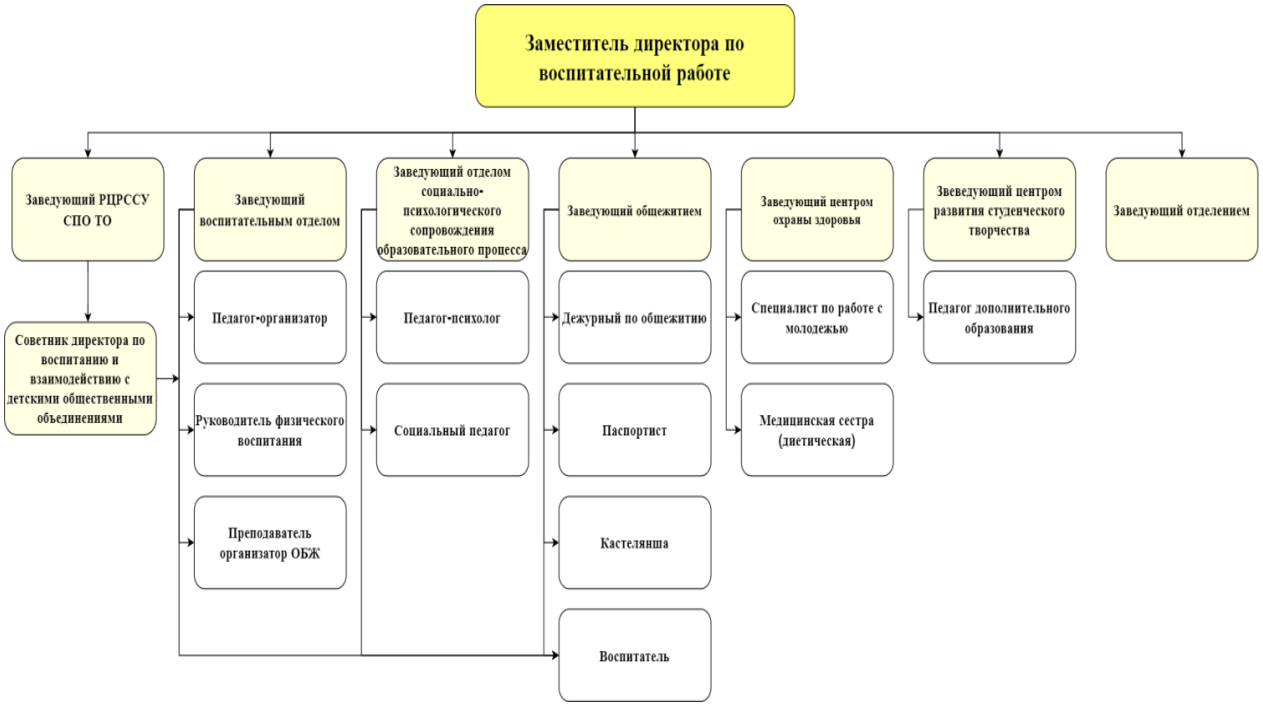
Дополнительный модуль «Студенческий медиацентр»

В колледже функционирует медиацентр, деятельность которого направлена на развитие информационно-коммуникативных компетенций учащихся через влияние информационной среды колледжа. Создание максимальной возможности проявить учащимися свои возможности в избранной области деятельности, создать условия для профессионального самоопределения и подготовки будущих корреспондентов, дикторов, операторов, монтажеров. Студенты учатся максимально проявлять коммуникативные и лидерские способности (качества) в любой ситуации.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:



Планирование, организацию и контроль за воспитательной работой в колледже осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

Заведующий центром развития студенческого самоуправления учреждений среднего профессионального образования в Тульской области содействует развитию личности, талантов и способностей, формированию общей культуры студентов, расширению социальной сферы в их воспитании; изучает возрастные и психологические особенности, интересы и потребности студентов, создает условия для их реализации в различных видах творческой деятельности, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы, анализирует достижения студентов.

Заведующий отделом по воспитательной работе организует работу кураторов учебных групп, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, педагогов дополнительного образования и других педагогических работников, а также разработку документации, необходимой для деятельности колледжа; организует учебно-воспитательную, культурно-массовую, внеурочную работу. Является координатором молодежного общественного волонтерского движения «Люди доброй воли».

Заведующий отделом социально психологического сопровождения образовательного процесса осуществляет психологическое сопровождение основной профессиональной образовательной программы посредством участия в создании развевающей безопасной образовательной среды, проведения мониторинга эффективности внедряемых программ и технологий обучения, экспертизы программ обучения в части определения их соответствия возрастным и психофизиологическим особенностям, склонностям, способностям, интересами потребностям обучающихся.

Заведующий общежитием осуществляет вселение прибывших в общежитие, следит за своевременностью и правильностью регистрации вселившихся и выписки выбывших из общежития, выдает квитанции на оплату, обеспечивает проведение культурно-массовой и воспитательной работы.

Заведующий центром охраны здоровья отслеживает динамику показателей здоровья студентов (общего показателя здоровья, показателей заболеваемости органов зрения, опорно-двигательного аппарата; органов пищеварения; травматизма в колледже, в том числе дорожно-транспортного травматизма; показателя количества пропусков занятий по болезни; эффективности оздоровления часто болеющих студентов), оказывает помощь коллективам студентов в проведении культурно-просветительных и оздоровительных мероприятий.

Заведующий центром развития студенческого творчества участвует в подготовке и проведении тематических, культурно-массовых, театрально-зрелищных, информационно-выставочных, физкультурно-оздоровительных, игровых, литературно-художественных и других досуговых мероприятий; обеспечивает своевременное комплектование творческих объединений; принимает меры по сохранению контингента обучающихся, занимающихся в объединениях.

Заведующий отделением осуществляет контроль за дисциплиной обучающихся и их поведением в учебном корпусе, принимает меры к обучающимся, пропустившим занятия без уважительных причин, ведет анализ сводных ведомостей обучения обучающихся по группам, принимает участие в работе «Суда чести», разрабатывает рекомендации по улучшению учебно-воспитательного процесса.

Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями планирует и организует проведение учебных, факультативных и внеурочных занятий.

Руководитель физического воспитания планирует и организует проведение учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию (физической культуре) в колледже. Руководит студенческим спортивным клубом «Политехник».

Преподаватель-организатор ОБЖ планирует и организует по проведению учебных, факультативных и внеурочных занятий по военно-патриотическому воспитанию обучающихся, руководит военно-патриотическим клубом «Патриот».

Педагог-организатор осуществляет вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям воспитания.

Педагог дополнительного образования организует деятельность обучающихся, направленную на освоение дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы, осуществляет организацию досуговой деятельности обучающихся в процессе реализации дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы.

Педагог-психолог осуществляет психолого-педагогическое и методическое сопровождение реализации основных и дополнительных образовательных программ, психологическую экспертизу (оценка) комфортности и безопасности образовательной среды образовательной организации, психологическое консультирование субъектов образовательного процесса, осуществляет коррекционно-развивающую работу с обучающимися и психологическую диагностику обучающихся.

Социальный педагог осуществляет анализ ситуаций жизнедеятельности обучающихся, разрабатывает комплекс мер по профилактике социальных девиаций среди обучающихся и меры по социально-педагогической поддержке обучающихся в трудной жизненной ситуации в процессе образования, принимает активное участие в работе «Суда чести».

Дежурный по общежитию обеспечивает сохранность имущества и оборудования на вверенной ему территории общежития и осуществляет соблюдение проживающими Правил внутреннего распорядка общежития.

Воспитатель разрабатывает план воспитательной деятельности с группой обучающихся, проживающих в общежитии, занимается приобщением обучающихся к проектированию совместной социально и личностно значимой деятельности.

Специалист по работе с молодежью разрабатывает и реализовывает социально значимые проекты и программы, направленные на создание условий для формирования здорового образа жизни и общей культуры личности.

На уровне группы задачи воспитания решает куратор и мастер производственного обучения группы.

В колледже сформирована воспитательная система, включающая в себя сотрудничество обучающихся, преподавателей и родителей в управлении учебно-воспитательным процессом, развитие студенческого самоуправления, обеспечение необходимых условий для самореализации личности обучающихся, а также оптимизации методической, организационно-материальной базы воспитания.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Международный уровень:

- Конвенция ООН о правах ребёнка (20.11.1989, вступила в силу для СССР 15.09.1990).

Федеральный уровень:

-Конституция РФ (принята всенародным голосованием 12.12.1993) – поправки внесены всенародным голосованием в июле 2020 г.

- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребёнка в РФ» (24.07.1998 № 124-ФЗ, в ред.7.12.2009).

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-Ф (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации» – изменения внесены в июле 2020 г.

- Указ Президента РФ № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей» от 9.11.2022 г.

- Федеральный закон «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (24.06.1999 № 120-ФЗ, в ред. 13.10 2010).

- Семейный кодекс РФ (29.12.1995 № 123-ФЗ, с изм. и доп., вступившими в силу с 01.09. 2008).

- «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 № 197-ФЗ.

-«Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12. 2001 № 195-ФЗ.

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- Федеральный закон «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровья и развития» (от 29.12.2010 г. № 436 - ФЗ)общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)» датирован 18 октября 2013 года.

- Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей».

Программы и проекты в сфере образования

- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации (2015-2025).
- Федеральный проект «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации
- Федеральный проект «Успех каждого ребенка».
- Федеральный проект «Социальная активность».
- Федеральный проект «Цифровая образовательная среда».
- Федеральный проект «Профессионалитет».

- Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, 2010.

- Примерная программа воспитания (принята июль 2020, вступила в силу 1.09.2021, актуализация РПВ в 2022 году).

Локальные акты:
- Устав образовательной организации.
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся
- Положение о создании антитиррористической комиссии.
- Положение о стипендиальной комиссии
- Положение о студенческом научном обществе
- Положение о порядке посещения обучающимися по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом
- Положение о постановке на внутриколледжный учет
- Положение о создании группы социальной адаптации детей
- Положение о суде чести
- Положение о центре охраны здоровья
- Положение о центре развития карьеры
- Положение о Центре развития студенческого творчества
- Правила внутреннего распорядка для студентов проживающих в общежитии
- Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений.
- Положение о внутреннем контроле.
- Положение о дежурстве в колледже.
- Положение о кураторе учебной группы.
- Положение о мерах поощрения и дисциплинарной ответственности обучающихся.
- Правила использования сети интернет участниками образовательного процесса
- Положение об общем собрании работников.
- Положение о родительском комитете колледжа
- Положение о нормах профессиональной этики педагогических работников.
- Положение об организации внеурочной деятельности обучающихся.
- Рабочая программа воспитания.
-Положение о методическом объединении кураторов.
- Положение о музее и правилах пользования музеем.
- Положение о библиотеке и правилах пользования библиотекой.
- Положение о порядке учета неблагополучных семей, семей группы риска и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию.
- Положение о работе с одарёнными детьми.
- Положение о службе медиации (примерения).
- Положение о студенческом спортивном клубе Политехник.
- Положение о студенческом самоуправлении.
- Положение по организации и проведению социально-психологического тестирования обучающихся.
- Правила пользования спортзалом
- Положение о молодежном общественном волонтёрском движении «Люди доброй воли»
- Положение о спортивном комплексе ГТО.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

- обеспечен доступ в здание образовательной организации для маломобильных групп населения, имеется тревожная кнопка;
- имеются специальные технических средства обучения коллективного и индивидуального пользования;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки обучающихся;
- используется личностно-ориентированный подход всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- для детей с ограниченными возможностями здоровья доступно обучение совместно с другими обучающимися.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся колледжа осуществляется следующим образом:

- публичное объявление благодарности;
- вручение грамот, дипломов, сувенирной продукции;
- повышенные и именные стипендии;
- организация дополнительных мероприятий (билеты на концерт, в музей), автобусные экскурсии, развлекательные мероприятия.

3.5 Анализ воспитательного процесса.

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания и провоится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения. Основные направления анализа воспитательного процесса:

- Мониторинг уровня воспитанности студентов.
- Мониторинг уровня удовлетворенности образовательным процессом.
- Мониторинг физического состояния студентов на уроках физкультуры с определением общей и моторной плотности.
- Мониторинг состояния социальных сетей на предмет выявления принадлежности студентов к группам.

Полученные результаты обсуждаются на заседании методических объединений кураторов или педагогическом совете. К обсуждению предлагаются вопросы, связанные с:

- качеством проводимых общеколледжных мероприятий;
- качеством реализации приоритетных направлений воспитания в профессиональном образовании;
- качеством совместной деятельности кураторов и их групп;
- организуемой внеурочной деятельности обучающихся;
- качеством реализации личностно развивающего потенциала учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- деятельностью Студенческого Совета колледжа;
- деятельностью спортивных студенческих секций;
- наличием достижений в городских, районных и всероссийских конкурсах, проектах;
- наличием достижений в конкурсах профессионального мастерства, региональном, отборочном чемпионатах «Профессионалы», «Абилимпикс»;
- количеством победителей и призеров олимпиад, конкурсов различных уровней;
- количеством участия в мероприятиях различного уровня;

- деятельностью по профилактике правонарушений (количество обучающихся, совершивших правонарушения, преступления, обучающиеся, состоящие на учете в ПДН и КДН и ЗП).
- взаимодействие с родителями обучающихся и др.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе в конце учебного года и рассматриваются на заседании педагогического совета колледжа.

Зам. директора по ВР Л.А. Чупкина

Приложение №1 к рабочей программе воспитания ГПОУ ТО «ДПК» на 2025-2026 уч. год.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области
«Донской политехнический колледж»
на 2025/2026 учебный год

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровнеРоссийской Федерации:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ на 2025 - 2026 учебный год					
№	**Формы, виды и содержание деятельности**	**Курсы**	**Сроки**	**Ответственные**	**Примечание**
Модуль 1. Образовательная деятельность.					
1.1. Организационная работа					
1	Корректировка рабочих программ воспитания и календарных планов воспитательной работы	кураторы учебных групп	до 10 сентября	зам. директора по ВР зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделением	программы, календарные планы на 2024/2025

				методист	учебный год
2	Организация и проведение мероприятий в рамках планов профилактической работы	студенты 1-4 курсов	по отдельному плану (приложение 1)	зам. директора по ВР зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, ответственные исполнители в соответствие с планом	планы, соответствующая документация
3	Заседания методического объединения кураторов учебных групп	кураторы учебных групп	по отдельному плану (приложение 1)	зам директора по ВР зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, педагоги – организаторы педагоги – психологи социальные педагоги	протоколы заседаний
4	Отчеты кураторов на заседании административного совета об организации воспитательной работы в группах	кураторы учебных групп	ежемесячно	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. отделением	отчеты
5	Заседания методического объединения кураторов учебных групп	кураторы учебных групп	ежемесячно	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. отделением	план, протокол, информация на сайт
6	Заседания методического объединения педагогов дополнительного образования	педагоги дополнительного образования	ежемесячно	зам. директора по ВР зав. ЦРСТ	план, протокол, информация на сайт
7	Заседания студенческого совета колледжа	студенческий совет колледжа	ежемесячно	зам. директора по ВР руководитель клуба «Лидер» председатель студенческого совета колледжа	план, протокол, информация на сайт
8	Заседания родительского комитета колледжа	родительский комитет колледжа	ноябрь, январь, март, май	зам. директора по ВР председатель родительского комитета колледжа	план, протокол, информация на

					сайт
9	Организация цикла внеурочных мероприятий «Разговор о важном»	студенты 1-4 курсов	с 4 сентября еженедельно по понедельникам в течение учебного года	зам. директора по ВР зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, педагоги - организаторы кураторы	фотоотчет
10	Организация заседаний «Суда чести».	студенты	1 раз в месяц	зам. директора по ВР, социальный педагог члены Суда чести	протокол
1.2. Мониторинг воспитательного процесса					
1	Мониторинг уровня воспитанности студентов	студенты	октябрь, май	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, педагоги – психологи кураторы учебных групп	аналитическая справка
2	Мониторинг уровня удовлетворенности образовательным процессом	студенты, родители	июнь	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	аналитическая справка
3	Мониторинг физического состояния студентов на уроках физкультуры с определением общей и моторной плотности урока.	студенты	октябрь январь март	зав. ЦОЗ руководители физического воспитания	аналитическая справка
4	Мониторинг состояния социальных сетей на предмет выявления принадлежности студентов к группам антисоциальной направленности.	студенты	ежемесячно	социальные педагоги кураторы,	аналитическая справка
Модуль 2. Кураторство					
1	Тренинг «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курс	вторая-третья неделя	социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	фотоотчет, информация на сайт

			сентября		
2	Поднятие Флага РФ. Тематические классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс	еженедельно по понедельникам и четвергам	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
3	День окончания Второй мировой войны	1-4 курсы	03сентября	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
4	Тематические кураторские часы в рамках Дня Тульской области	1-4 курсы	5 марта	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
5	Всероссийский кураторский час «RuCode. Искусственный интеллект» Методические материалы размещены по ссылке. - URL: https://edu.mipt.ru/ai-lesson	1-4 курсы	11- 22 сентября	преподаватели	фотоотчет, информация на сайт
6	Тематические кураторские часы в рамках 85-летия СПО	1-4 курсы	2 октября	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
7	Кураторский час по толерантности «Мы разные, но мы вместе»	1-2 курс	16 ноября	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию,	фотоотчет, информация на сайт

				зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	
8	Кураторский час «Люди безграничных возможностей», посвященный Международному дню инвалидов	1-2 курс	03 декабря	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделением педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
9	Кураторский час «Память – основа совести и нравственности», посвященный Дню Героев Отечества	1-4 курсы	12 декабря	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделением педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
10	Кураторский час «Основной закон», посвященный Дню Конституции	1-2 курс	12 декабря	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
11	Мероприятие, посвященное Дню Российского студенчества	1-4 курсы	январь	кураторы	фотоотчет, информация на сайт
12	Тематические кураторские часы в рамках Всероссийской Акции памяти «Блокадный хлеб»	1-4 курсы	январь	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
13	Тематические кураторские часы в рамках Дня воинской славы России	1-4 курсы	январь	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР	фотоотчет, информация на

	(Сталинградская битва, 1943г.)			советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	сайт
14	Тематические кураторские часы в рамках Дня воссоединения Крыма с Россией	1-4 курсы	18 марта	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
15	Тематические кураторские часы в рамках Дня космонавтики	1-4 курсы	12 апреля	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
16	Тематические кураторские часы, посвященные аварии на Чернобыльской АЭС	1-4 курсы	26 апреля	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
17	Тематические кураторские часы, посвященные Дню Великой Победы	1-4 курсы	май	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
18	Тематические кураторские часы, посвященные Международному дню семьи	1-4 курсы	15 мая	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями	фотоотчет, информация на сайт

				педагоги – психологи кураторы учебных групп	
19	Беседа «День славянской письменности и культуры»	1-4 курсы	24 мая	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
20	Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курс	в течение года	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
Модуль 3. Наставничество					
1	Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент»	1-2 курс	1 раз в месяц	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
2	Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курс	в течение года	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
3	Организация и контроль занятости подростков во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курс	в течение года	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи	протокол

				кураторы учебных групп	
4	Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курс	в течение года	зам. директора по ВР, зав. отделом ВР советник директора по воспитанию, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
Модуль 4. Основные воспитательные мероприятия					
4.1Мероприятия, реализуемые в рамках государственной программы Тульской области «Развитие образования Тульской области»					
1	Областная конкурсная игровая программа "Тимбилдинг: Команда Тульского Профтеха"	команды первокурсников учреждений СПО Тульской области	сентябрь	зам. директора по ВР зав РЦРССУСПО ТО советник директора по воспитанию, педагоги – организаторы, куратор студенческого совета колледжа, студенческий совет колледжа	фотоотчёт, протокол, информация на сайт
2	Областной форум лидеров органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области "Команда ПРОФИ"	лидеры органов студенческого самоуправления и волонтерских формирований учреждений СПО Тульской области	ноябрь	зам. директора по ВР зав РЦРССУСПО ТО советник директора по воспитанию, куратор студенческого совета колледжа, студенческий совет колледжа	фотоотчёт, информация на сайт
3	Областной интеллектуальный баттл "ПрофТехКВИЗ-2026"	команды учреждений СПО Тульской области	январь	зам. директора по ВР зав. РЦРСС УСПО ТО, руководитель СНО, зав. ЦРСТ, педагоги-организаторы, Тульский областной студенческий совет, студенческий совет колледжа,	фотоотчёт, протокол информация на сайт

				МОВД «Люди доброй воли»	
4	Конкурс лучших практик по популяризации системы СПО "ПРОФ.КОМ"	лидеры и руководите-ли органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской област	апрель	зам. директора по ВР зав. РЦРСС УСПО ТО, советник директора по воспитанию	фотоотчёт, протокол информация на сайт
5	IV открытые региональные соревнования по пулевой стрельбе из пневматического оружия, среди государственных профессиональных образовательных учреждений Тульской области на кубок Алексея Вадюхина	команды первокурсников учреждений СПО Тульской области	апрель	зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководители физ. воспитания	сценарий, фотоотчёт, протокол, информация на сайт
6	Областной форум лидеров органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области "Команда ПРОФИ"	студенческие советы и волонтерские формирования учреждений СПО Тульской области	июнь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. РЦРСС УСПО ТО, зав. ЦРСТ, советник директора по воспитанию педагоги-организаторы, Тульский областной студенческий совет, студенческий совет колледжа, МОВД «Люди доброй воли»	фотоотчёт, информация на сайт
7	Международный день поваров	Студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09	20 октября	Зав. отделением Мастера п/о	фотоотчёт, информация на сайт
8	Международный день барменов	Студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09	6 февраля	Зав. отделением Мастера п/о	фотоотчёт, информация на сайт

9	День кондитера	Студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09	3 мая	Зав. отделением Мастера п/о	фотоотчёт, информация на сайт
4.2. Мероприятия муниципального уровня					
1	Благотворительная Рождественская елка для детей из малообеспеченных семей города	дети из малообеспеченных семей города	январь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. РЦРСС УСПО ТО, зав. ЦРСТ, советник директора по воспитанию педагоги-организаторы педагоги доп.образования	фотоотчёт, информация на сайт
2	Городской молодежный конкурс «Мы- парни бравые!», посвященный празднованию Дня защитника Отечества	команды студенческой и работающей молодежи города	февраль	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. РЦРСС УСПО ТО, зав. ЦРСТ, руководители физ. воспитания	фотоотчёт, протокол информация на сайт
3	Городской спортивно – игровой конкурс «Народные забавы», посвященный празднованию Дня России	команды обучающихся общеобразовательных организаций города	июнь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ, руководители физ. воспитания педагоги-организаторы, студенческий совет колледжа, МОВД «Люди доброй воли»	
4.3. Мероприятия Регионального центра развития студенческого самоуправления учреждений среднего профессионального образования Тульской области					
1	- Формирование команд инструкторов и супервайзеров проекта «Регион СПОсобностей» по кластерам;	педагоги и студенты учреждений СПО Тульской области; руководители	сентябрь	министерство образования Тульской области, зав. РЦРСС УСПО ТО, зам. директора по ВР	

	- Инструктивный сбор участников проекта «Регион СПОсобностей»	муниципальных органов сферы образования, педагоги и студенты учреждений СПО Тульской области			
2	Организационное заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат): - Знакомство, структурное оформление Совета; - Планирование деятельности Совета на 2025-2026 учебный год.	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	сентябрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
3	1-й трек проекта «Регион СПОсобностей»: образовательный квест для учащихся 8-9 классов «История Тульского профтеха» в рамках празднования Дня среднего профессионального образования	учащиеся 8-9 классов школ региона	октябрь	зав. РЦРСС УСПО ТО, супервайзеры и инструкторы проекта «Регион СПОсобностей»	информация на сайт
4	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат): - Обсуждение плана подготовки и проведения областного форума «Команда ПРОФИ». - Утверждение плана работы Совета на 2025-2026 учебный год.	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	октябрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
5	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат) - Анализ проведения областного форума «Команда ПРОФИ». - Обсуждение плана подготовки и проведения мероприятия ко Дню добровольца (волонтера) в	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	ноябрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт

	России.				
6	Региональный этап Всероссийской переписи студенческих советов СПО	координаторы и председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	ноябрь-декабрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
7	2-й трек проекта «Регион СПОсобностей»: волонтерская акция «Дед Мороз с суперСПОсобностями»	учащиеся 8-9 классов школ региона	декабрь	зав. РЦРСС УСПО ТО, супервайзеры и инструкторы проекта «Регион СПОсобностей»	протокол, информация на сайт
8	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат) - Анализ мероприятия ко Дню добровольца (волонтера) в России. - Обсуждение плана подготовки и проведения областного интеллектуального баттла «ПрофТехКВИЗ». - Анализ деятельности Совета за 1-е полугодие 2025-2026 учебного года.	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	декабрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
9	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат) - Подготовка к празднованию Дня студента. - Корректировка плана работы Совета на 2-е полугодие 2025-2026 учебного года.	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	январь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
10	3-й трек проекта «Регион СПОсобностей»: профориентационная игра-тренинг «ПрофГород»	учащиеся 8-9 классов школ региона	февраль	зав. РЦРСС УСПО ТО, супервайзеры и инструкторы проекта «Регион СПОсобностей»	протокол, информация на сайт

11	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат) - Подготовка к празднованию Дня защитника Отечества и Международного женского Дня.	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	февраль	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
12	4-й трек проекта «Регион СПОсобностей»: областной конкурс лучших практик по популяризации среднего профессионального образования в Тульской области «Регион СПОсобностей»	лидеры и руководители органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	март-апрель	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
13	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат) - Подготовка ко Дню космонавтики;	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	март	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
14	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат) - Подготовка к празднованию Дня Победы.	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	апрель	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
15	Региональный этап Национальной премии «Студент Года - 2024» среди профессиональных образовательных организаций	студенты учреждений СПО Тульской области	апрель-октябрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт

16	Заседание Тульского областного студенческого совета учреждений СПО (онлайн-формат) - Анализ мероприятий, приуроченных к празднованию Дня Победы. - Презентация Всероссийского конкурса «Большая перемена». - Обсуждение плана подготовки и проведения областного форума «Команда ПРОФИ».	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	май	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
17	5-й трек проекта «Регион СПОсобностей»: проведение выездных Дней открытых дверей на базе школ «Поступай правильно!»	учащиеся 8-9 классов школ региона	май	зав. РЦРСС УСПО ТО, супервайзеры и инструкторы проекта «Регион СПОсобностей»	протокол, информация на сайт
4.4. Мероприятия Центра развития студенческого творчества					
1	Выпуск новостного блока студенческого телевидения «Политех-ТВ»	студенты колледжа	ежемесячно	зав. ЦРСТ педагог дополнительного образования	видеоролик
2	Ярмарка - презентация творческих и спортивных объединений «Время ярких людей»	студенты 1-х курсов	сентябрь	зав. ЦРСТ, педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
3	Конкурс исполнительского мастерства «Студенческие подмостки» для групп 1 курса	студенты 1-х курсов	сентябрь	зав. ЦРСТ, общественные кураторы кураторы групп 1курса	сценарий, информация на сайт
4	Акция «ДПК за безопасность дорожного движения» для студентов колледжа	студенты колледжа	сентябрь	зав. ЦРСТ, руководитель объединения «Школа безопасности дорожного движения»	положение, информация на сайт
5	Концертная программа, посвященная Дню СПО	педагоги, студенты	октябрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
6	Акция «Памяти жертв ДТП» для студентов колледжа	студенты колледжа	ноябрь	зав. ЦРСТ педагоги дополнительного образования	положение, информация на сайт

7	Новогодняя концертная программа - поздравление для родителей	студенты, обучающиеся в объединениях ЦРСТ	декабрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
8	Новогодняя театрализованная шоу - программа для студентов колледжа	студенты, обучающиеся в объединениях ЦРСТ	декабрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
9	Выставка - конкурс фоторабот «Моя студенческая жизнь»	студенты, обучающиеся в объединениях ЦРСТ	январь	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	положение, протокол информация на сайт
10	Вечер-реквием «Наша память и боль», посвящённый выпускникам колледжа, погибшим при исполнении воинского долга	студенты 1 курса, студенты, обучающиеся в объединениях ЦРСТ	февраль	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
11	Спектакль театрального содружества «Тандем»	студенты колледжа, студенты, обучающиеся в театральной студии	март	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
12	Спектакль театрального содружества «Тандем», посвящённый Дню Победы	студенты, обучающиеся театрального содружества	май	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт

		«Тандем»			
13	Акция «Песня для ветерана», в рамках празднования Дня Победы	студенты, обучающиеся в объединениях ЦРСТ	май	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
14	Отчётный концерт обучающихся объединений художественной направленности ЦРСТ	студенты, обучающиеся объединений ЦРСТ	июнь	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
Модуль 5. Организация предметно-пространственной среды					
5.1. Организационно – массовая работа					
1	Организационный сбор участников образовательного процесса	зам. директора по ВР	31 августа	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	повестка, информация на сайт
2	Праздничная линейка, посвященная Дню знаний	зам. директора по ВР	1 сентября	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, фотоотчёт, информация на сайт
5	Митинг, посвященный памяти выпускника колледжа, погибшего при исполнении профессионального долга	зав. отделом ВР	сентябрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	фотоотчёт, информация на сайт
6	Игровая программа «Тимбилдинг: В одной связке!» для студентов первого курса	зам. директора по ВР	сентябрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР	положение, фотоотчёт,

				зав. ЦРСТ советник директора по воспитанию педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сводный протокол, информация на сайт
7	Праздничное мероприятие, посвященное 85-летию СПО	зам. директора по ВР	октябрь.	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ советник директора по воспитанию педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, фотоотчёт, информация на сайт
8	Новогодняя шоу-программа «Новогодние приключения или …! »	зам. директора по ВР	декабрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ советник директора по воспитанию педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, фотоотчёт, информация на сайт
9	Конкурс «Смотрины», посвящённый Международному женскому дню 8 марта	зам. директора по ВР	март	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ советник директора по воспитанию педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, протокол, фотоотчёт, информация на сайт
10	Мероприятия, посвященные празднованию	зам. директора по ВР	май	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ советник директора по воспитанию педагоги - организаторы педагоги дополнительного	сценарий, фотоотчёт, информация на сайт

				образования	
11	Торжественная церемония вручения дипломов выпускникам колледжа	зам. директора по ВР	июнь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ советник директора по воспитанию педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, фотоотчёт, информация на сайт
5.2. Развитие интеллектуального потенциала					
1	Проведение предметных недель по дисциплинам	студенты	в соответствии с планом методической работы колледжа	зам. директора по У и НМР, зам.директора по ООП, зав. методическим кабинетом, председатели ПЦК	положение, фотоотчѐт, протокол, информация на сайт
2	Проведение научно- практических конференций студентов (внутриколледжного, регионального уровней)	студенты	в соответствии с планом работы колледжа	зам. директора по У и НМР, зам.директора по ООП, руководитель студенческого научного общества «Новое поколение»	положение, фотоотчѐт, протокол, информация на сайт
3	Участие в научно- исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровней).	студенты	течение года	зам. директора по У и НМР, зам.директора по ООП, руководитель студенческого научного	положение, фотоотчѐт, протокол, информация на сайт
4	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	студенты	течение года	зам. директора по У и НМР, зам.директора по ООП, руководитель студенческого научного	положение, фотоотчѐт, протокол, информация на сайт
Модуль 6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)					
1	Родительские собрания в группах	родители	ежеквартально	зав. отделениями	протоколы

				кураторы	
2	Общие тематические родительские собрания	зам. директора по ВР	сентябрь декабрь, март, июнь	зав. отделом ВР	протоколы
3	Выбры родительского комитета - в учебных группах - колледжа		сентябрь октябрь	кураторы	протоколы
4	Заседания родительского комитета колледжа	члены родительского комитета колледжа	ноябрь январь март, май	зам. директора по ВР	протоколы
Модуль 7. Самоуправление					
1	Организация и проведение выборов студенческого совета в учебных группах	студенты	сентябрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководитель клуба «Лидер» общественные кураторы, кураторы учебных групп	протокол, информация на сайт
2	Организация и проведение всероссийского экологического субботника	студенческий актив колледжа	сентябрь – октябрь	руководитель клуба «Лидер» студенческий совет колледжа педагоги - организаторы	информация на сайт
3	Онлайн-Акция «Золотые советы» (серия постов с сотрудниками колледжа)	подписчики в официальном сообществе ВК	октябрь-декабрь	руководитель клуба «Лидер» общественные кураторы, студенческий совет колледжа	информационные посты в социальных сетях
4	Информационная Акция «Кодекс этикета студенческой жизни» по раздаче буклетов о правилах поведения в колледже	студенты	октябрь	руководитель клуба «Лидер» студенческий совет колледжа.	буклеты информация на сайт
5	Проведение цикла радиопередач, посвященных дню народного единства	студенты	октябрь	руководитель клуба «Лидер» педагог дополнительного	сценарии радиопередач

				образования студенческий совет	
6	Организация и проведение отчетно - выборной студенческой конференции	делегаты из числа студентов	октябрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководитель клуба «Лидер» студенческий совет колледжа	протокол информация на сайт
7	Акция «Пеший туризм» приуроченная ко дню пешего туризма. Демонстрация туристических пеших маршрутов на демонстрационных экранах корпусов	студенты	ноябрь	руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенческий совет	презентация
8	Проведение рейдов по учебным корпусам, на предмет соблюдения правил внутреннего распорядка колледжа студентами	студенты	ноябрь	зав. отделом ВР руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенческий совет	справка анкетный опрос
9	Цикл мероприятий, посвященных годовщине со дня освобождения города Донской от немецко-фашистских захватчиков	студенты	декабрь	руководитель клуба «Лидер» студенческий совет колледжа	сценарии информация на сайт
10	Проведение сетевой акции «Золотая двадцатка»	подписчики в официальном сообществе ВК	декабрь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководитель клуба «Лидер» студенческий совет колледжа	анкета
11	Квиз среди творческих объединений ЦРСТ колледжа «Снежный вызов» с участием команды педагогов	студенты, педагоги	декабрь	зав. ЦРСТ студенческий клуб «Лидер» студенческий совет колледжа	положение, сценарий, информация на сайт
12	Конкурс студенческих инициатив «Колледж-мой дом»	студенты	январь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию педагоги организаторы педагоги – психологи социальные педагоги кураторы учебных групп	положение социальные проекты информация на сайт

13	Сетевая акция «Я тоже был студентом»	студенты	январь	руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенческий совет	положение, сценарий, информация на сайт
14	Адресная помощь ветеранам	члены МОВД «Люди доброй воли», студенческий совет	февраль -май	руководитель клуба «Лидер» руководитель МОВД члены МОВД «Люди доброй воли», студенческий совет	сценарий, информация на сайт
15	Организация и проведение аниматорской площадки для жителей г. Донской «Добрая Масленица»	жители г. Донской	март	руководитель клуба «Лидер» руководитель МОВД члены МОВД «Люди доброй воли», студенческий совет колледжа	сценарий, информация на сайт
16	Организация и проведение конкурса «Смотрины», приуроченного к празднованию Международного женского дня	студентки колледжа	март	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию педагоги-организаторы студенческий совет колледжа кураторы учебных групп	положение, сценарий, информация на сайт
17	Проведения конкурса стенгазет «Моя профессия-в космосе»	студенты 1 курса	апрель	руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию педагоги организаторы студенческий совет колледжа	положение, информация на сайт
18	Организация и проведение встречи с представителями археологического отряда г. Новомосковск	студенческий актив	май	руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
19	Подведение итогов конкурса «Жемчужина ДПК», «Лучшая учебная группа»	студенческие группы	июнь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ	план, информация на сайт

				руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию педагоги организаторы кураторы студенческий совет колледжа	
20	Заседание студенческих советов отделений	студенческие советы отделений	ежемесячно	зав. отделом ВР зав. отделениями советник директора по воспитанию студенческий совет колледжа	Заседание студенческих советов отделений
21	Участие в работе «Суда чести»	председатель комиссии по этике и защите прав студентов	в течение года	руководитель клуба «Лидер» председатель студенческого совета колледжа	
22	Заседание студенческого совета колледжа	студенческий совет колледжа	ежемесячно	зав. отделом ВР руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию председатель студенческого совета колледжа	протоколы, информация на сайт
Модуль 8. Профилактика и безопасность					
8.1. Социально-педагогическое сопровождение образовательного процесса					
1	Оформление социальных льгот студентам, относящихся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа (социальные стипендии, проездные)	студенты, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа	сентябрь	социальные педагоги кураторы	пакет документов
2	Профилактическая беседа со студентами на тему: «Правонарушение и ответственность».	студенты	сентябрь	социальные педагоги	план, информация на

					сайт
3	Профилактическая беседа-дискуссия со студентами на тему: «Актуальность толерантности».	студенты	октябрь	социальные педагоги	план, информация на сайт
4	Организация встреч с врачом – наркологом родителей студентов 1 курсов.	студенты	октябрь март	социальные педагоги кураторы учебных групп	план, информация на сайт
5	Организация встреч с представителями органов опеки и попечительства для студентов относящихся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа.	студенты, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа	ноябрь	социальный педагог	план, информация на сайт
6	Профилактическая беседа со студентами на тему: «Зависимости: выбор и преодоление».	студенты	ноябрь	социальные педагоги	план, информация на сайт
7	Организация встреч с представителями прокуратуры для родителей студентов.	родители	декабрь	зам. директора по ВР социальный педагог	информация на сайт
8	Круглый стол со студентами на тему: «Виды правовой ответственности» с участием представителей системы профилактики	студенты	декабрь	социальные педагоги	план, информация на сайт
9	Организация встреч с представителями КДНиЗП для студентов.	студенты	декабрь	социальный педагог	план, информация на сайт
10	Профилактическая беседа со студентами на тему: «Ответственность за ложные сообщения о терроризме».	студенты	январь	социальные педагоги	план, информация на сайт

11	Организация встреч с представителями ОДН.	студенты	февраль	социальный педагог	план, информация на сайт
12	Круглый стол со студентами на тему: «Конфликты в нашей жизни и способы их преодоления».	студенты	февраль	социальные педагоги педагоги-психологи	план, информация на сайт
13	Беседа-дискуссия со студентами на тему: «Энергетические напитки – новые наркотики».	студенты	март	социальные педагоги	план, информация на сайт
14	Профилактическая беседа со студентами на тему:«Виды наказания несовершеннолетних».	студенты	апрель	социальные педагоги	план, информация на сайт
15	Организация встреч с представителями КДН для родителей несовершеннолетних студентов.	родители	апрель	социальный педагог	информация на сайт
16	Организация работы по временному трудоустройству несовершеннолетних студентов.	студенты	апрель-июнь	зам. директора по ВР социальные педагоги педагоги – организаторы кураторы учебных групп	приказ
17	Организация встреч с врачом – наркологом студентов.	студенты	апрель	социальный педагог	план, информация на сайт
18	Организация встреч с представителями ЦЗН для студентов, желающих трудоустроиться в летний период	студенты	май	социальный педагог	план, информация на сайт
19	Круглый стол со студентами на тему: «Как преодолеть страх перед экзаменами».	студенты	май	социальные педагоги педагоги-психологи	план, информация на сайт
20	Организация летней оздоровительной кампании для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	студенты, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без	июль, август	зам. директора по ВР, социальный педагог	приказ

		попечения родителей, а также лиц из их числа			
21	Участие в заседаниях комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав муниципального образования город Донской.	студенты	2 раза в месяц	социальный педагог	
22	Организация встреч студентов и родителей с сотрудниками субъектов межведомственной профилактики правонарушений, безнадзорности и сиротства.	студенты	ежемесячно	социальный педагог кураторы учебных групп	план, информация на сайт
23	Профилактическая работа с родителями студентов, попавшими в трудную жизненную ситуацию (информационный стенд, официальный сайт колледжа).	родители	в течение года	социальные педагоги	справка, рекомендации
24	Контроль за посещением занятий объединений дополнительного образования студентами, находящимися в трудной жизненной ситуации.	студенты	еженедельно	социальные педагоги кураторы	ведомость посещений
25	Профилактическая беседа со студентами, состоящими на различных видах профилактического учета	студенты	ежемесячно	социальные педагоги	справка, рекомендация
8.2. Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса					
1	Проведение тренинговых занятий для первокурсников «Мы – едины!» в рамках реализации программы «Адаптация первокурсника» (по отдельному плану)	студенты 1-го курса	сентябрь	педагоги-психологи кураторы учебных групп	план, информация на сайт, отчет
2	Диагностика студентов, включенных по результатам «Входного контроля» в «группу риска» (уточняющая)	студенты, включенные в «группу риска»	сентябрь – октябрь	педагоги-психологи	отчет
3	Диагностика студентов выпускных групп, направленная на изучение уровня тревожности, стрессоустойчивости студентов в период подготовки к ГИА	студенты 3-4 курса	сентябрь – октябрь	педагоги-психологи кураторы учебных групп 3-4 курса	отчет
4	Социально – психологическое тестирование студентов	студенты 1-4	сентябрь –	педагоги-психологи	отчет

	с целью раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ	курса до 25 лет (включительно)	октябрь		
5	Мониторинг уровня психологического микроклимата в студенческих группах	студенты 1-4 курсов	сентябрь – октябрь	педагоги-психологи кураторы учебных групп 1-4 курсов	аналитическая справка
6	Анкетирование студентов колледжа и их родителей (законных представителей) по вопросам информационной безопасности	студенты 1-4 курсов и их родители (законные представители)	ноябрь	педагоги-психологи	отчет
7	Психологический марафон «Лавка добрых качеств»	студенты 1-4 курсов	ноябрь	педагоги-психологи студенческий совет колледжа	план, информация на сайт, отчет
8	Проведение тренинговых занятий с обучающимися, направленные на повышение уровня коммуникативной компетентности	студенты 1-4 курсов	ноябрь-декабрь	педагоги-психологи кураторы учебных групп	план, информация на сайт, отчет
9	Проведение тренинговых занятий со студентами, вошедшими в «группу риска» по результатам социально – психологического тестирования (по отдельному плану)	студенты, включенные в «группу риска»	ноябрь – декабрь	педагоги-психологи	аналитическая справка
10	Психологическая профилактика экзаменационного стресса (занятия, с элементами тренинговой работы, семинары-практикумы) студентов 1-3 курсов	студенты 1-3 курсов	ноябрь – декабрь, апрель – май	педагоги-психологи кураторы учебных групп	план, информация на сайт, отчет
11	Проведение практических, психологических тренингов со студентами выпускных групп по подготовке к государственной итоговой аттестации, участию в демонстрационном экзамене	студенты выпускных групп колледжа	январь-февраль, май	педагоги-психологи	аналитическая справка
12	Проведение тренинговых занятий со студентами, включенными в «группу риска» по результатам мониторинга стрессовых и депрессивных состояний несовершеннолетних обучающихся	студенты, включенные в «группу риска»	февраль	педагоги-психологи	аналитическая справка
13	Анкетирование обучающихся 9-х классов в рамках проведения акции «Сделай свой выбор»	обучающиеся 9-х классов	февраль-март	педагоги-психологи профориентаторы	аналитическая справка

14	Диагностика профессиональных предпочтений, интересов, склонности к определенному типу профессии обучающихся 9-х классов г. Донской	обучающиеся 9-х классов	апрель – май	педагоги-психологи профориентаторы	аналитическая справка
15	Проведение мониторинга выявления стрессовых и депрессивных состояний, суицидальной предрасположенности у несовершеннолетних студентов	студенты до 18 лет	апрель – май	педагоги-психологи кураторы учебных групп	аналитическая справка
16	Проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий со студентами, включенными в «группу риска» по результатам диагностики «Входной контроль»	студенты, включенные в «группу риска»	в течение учебного года	педагоги-психологи	аналитическая справка
17	Коррекционно – развивающие занятия/тренинги со студентами, относящимися к категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (по отдельному плану)	студенты, относящиеся к категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	в течение учебного года	педагоги-психологи	аналитическая справка
18	Коррекционно – развивающие занятия/тренинги со студентами, относящимися к категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (по отдельному плану)	студенты, относящиеся к категории детей – снрот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из	в течение учебного года	педагоги-психологи	аналитическая справка

		числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей			
Модуль 9. Социальное партнёрство и участие работодателей					
1	Встречи представителей социальных партнеров и работодателей со студентами колледжа	1-4 курсы	в течение года	Заместитель заведующего по УПР, кураторы, мастера производственного обучения	фотоотчет, информаци я на сайт
2	Организация экскурсий на ведущие предприятия г. Донской г.Новомосковск, г.Узловая, в рамках участия в акции «Неделя без турникетов»	1-4 курсы	в течение года	Заместитель заведующего по УПР, кураторы, мастера производственного обучения	фотоотчет, информация на сайт
3	Участие социальных партнеров в профориентационной деятельности колледжа	1-4 курсы	в течение года	Заместитель заведующего по УПР, кураторы, мастера производственного обучения	фотоотчет, информация на сайт
4	Участие социальных партнеров и будущих работодателей колледжа в родительских собраниях с целью предоставления информации о потребностях рынка труда и перспективах трудоустройства для студентов.	1-4 курсы	в течение года	Заместитель заведующего по УПР, кураторы, мастера производственного обучения	
Модуль 10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство					
1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2 курс	март- апрель	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, студсовет	фотоотчет, информация на сайт
3	Профориентационные уроки в школах	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, студсовет, преподаватеи	отчет, информация на сайт
4	Индивидуальное консультирование социального педагога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей	1 курс	в течение года	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, студсовет, педагог-психолог	аналитическая справка, отчет, информация на сайт

	обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии				
5	Организация экскурсий для студентов 1 курса на предприятия города, региона.	студенты	в течение года	заведующий Центром развития карьеры, кураторы	отчет, информация на сайт
6	Пополнение баз данных выпускников колледжа.	студенты	в течение года	заведующий Центром развития карьеры	отчет, информация на сайт
7	Анализ результатов трудоустройства выпускников.	студенты	до 1 октября	заведующий Центром развития карьеры, мастера ПО, кураторы учебных групп	аналитическая справка, отчет, информация на сайт
8	Проведение мониторинга планирования предполагаемой Карьеры студентов колледжа.		II полугодие учебного года	заведующий Центром развития карьеры, зав. отделениями, педагог – психолог, мастера ПО, кураторы учебных групп	аналитическая справка, отчет
9	Организационная работа по оказанию содействия выпускникам колледжа в трудоустройстве.		июнь-октябрь	заведующий Центром развития карьеры	аналитическая справка, отчет
10	Создание банка рабочих мест для временной занятости студентов в летний период.		апрель-май	заведующий Центром развития карьеры	аналитическая справка, отчет
11	Проведение практических, психологических тренингов со студентами выпускных групп по подготовке к государственной итоговой аттестации, участию в демонстрационном экзамене		март	заведующий Центром развития карьеры, педагог-психолог	аналитическая справка, отчет

12	Проведение встреч с представителями ВУЗов, работодателями предприятий и организаций.		течение года	заведующий Центром развития карьеры	отчет, информация на сайт
13	Заключение договоров с предприятиями и организациями на предоставление мест проведения практик		течение года	зам. директора по УПР и М зав. практикой	договора, отчет, информация на сайт
14	Анкетирование работодателей с целью выявления степени сформированности уровня профессиональных компетенций студентов	студенты	1 раз в квартал	заведующий Центром развития карьеры, педагог- психолог	аналитическая справка, отчет
15	Организация работы по освоению студентами дополнительных квалификаций в период производственной практики	студенты	в течение года	зам. директора по УПР и М зав. практикой, мастера п/о	аттестационный лист, портфолио, отчет
16	Участие в конкурсах профессионального мастерства, региональных и национальных чемпионатах рабочих профессий «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), в том числе в движении «Абилимпикс»	1-4 курсы	в соответствии с приказом	зам. директора по УПР и М , зав. практикой, мастера п/о	аналитическая справка, отчет
Модуль 11. Волонтерская и добровольческая деятельность. Мероприятия молодежного общественного волонтерского движения «Люди доброй воли»					
1	Вовлечение студентов 1 курса в добровольческое движение колледжа	студенты 1 курса	сентябрь	руководитель МОВД зав. отделом ВР руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию педагоги – организаторы общественные кураторы члены МОВД «Люди доброй воли», студенческий совет колледжа	список

2	Участие в проведении областной конкурсной игровой программы «Тимбилдинг: Команда Тульского Профтеха!»среди команд первокурсников учреждений СПО, подведомственных министерству образования Тульской области	студенты - волонтеры	сентябрь	руководитель МОВД	
3	Участие в поведении конкурсной игровой программы «Тимбилдинг: В одной связке!»	студенты - волонтеры	сентябрь	руководитель МОВД	
4	Сетевая акция «Благодарю» для педагогов и наставников, посвященная Дню профтехобразования и Дню учителя	студенты - волонтеры	октябрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги - организаторы	видео материалы
5	Тренинговые занятия на сплочение коллектива и формирование командной работы группы волонтеров	студенты – волонтеры	октябрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги – организаторы педагоги – психологи	план, информация на сайт
6	Участие в общероссийской благотворительной добровольческой акции «Осенняя неделя добра»: - организация пункта приема корма для бездомных животных; - сооружение кормушек; - посещение частного приюта для животных	студенты	октябрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги – организаторы советник директора по воспитанию	информация на сайт
7	Акция «Письмо водителю»	студенты	октябрь	Зав.отделением Кураторы отделения	информация на сайт
8	Тренинг для членов МОВД «Люди доброй воли» на тему «Значение волонтерской деятельности для современного общества» с приглашением директора центра молодежи «Вектор» в г. Донской Меренковой Р.Н.	студенты - волонтеры	ноябрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги – организаторы	план, информация на сайт

9	Городская волонтерская акция «Россия – это мы!», посвященная Дню народного единства: - разработка флаеров с информацией о празднике; - раздача флаеров с информацией о празднике и ленточек триколор жителям МО г. Донской	студены жители г. Донской	ноябрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги – организаторы советник директора по воспитанию студенты - волонтеры	флаеры, информация на сайт
10	Городская волонтерская акция «Сделай правильный выбор!», посвященная Международному дню отказа от курения: - разработка флаеров с информацией; - раздача флаеров с информацией жителям МО г. Донской	студенты	октябрь - ноябрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД зав. ЦОЗ педагоги – организаторы советник директора по воспитанию студенты - волонтеры	флаеры, информация на сайт
11	Тренинг для членов МОВД «Люди доброй воли» на тему «Как сохранить свой эмоциональный баланс и не выгорать?»	студенты - волонтеры	ноябрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги - психологи	план, информация на сайт
12	Волонтерская акция «#СТОП_ВИЧ_СПИД», посвященная Дню борьбы со СПИДом: - разработка флаеров с информацией; - раздача ленточек - символа памяти о жертвах СПИДа, флаеров с информацией	студены жители г. Донской	ноябрь - декабрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД зав. ЦОЗ педагоги – организаторы советник директора по воспитанию студенты – волонтеры	флаеры, информация на сайт
13	Создание видеоролика о мероприятиях, проведенных в 2024/2053 учебном году, посвященного Дню добровольца	подписчики официального сообщества колледжа в социальной сети «ВКонтакте»	декабрь	руководитель МОВД педагоги – организаторы	видео материалы
14	Волонтерская акция «Сказка на здоровье»	дети, находящиеся на лечении в ГУЗ «Донская	декабрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги – организаторы советник директора по воспитанию	план, сценарий информация на сайт

		детская городская больница №1»		студенты – волонтеры	
15	Заседание членов МОВД «Люди доброй воли» на тему «Об организации работы на второе полугодие 2025-2026 учебного года»	студенты - волонтеры	декабрь	Зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководитель МОВД	протокол, информация на сайт
16	Участие в благотворительной Рождественской ёлке для детей из малообеспеченных семей города Донской	студенты - волонтеры	январь	руководитель МОВД	информация на сайт
17	Волонтерская акция «Макулатура 20.26. Научим быть бережливыми»	студенты	январь	руководитель МОВД студенты - волонтеры	план, информация на сайт
18	Участие во Всероссийской историко-литературной акции «Бессмертный полк русской поэзии»	подписчики официального сообщества колледжа в социальной сети «ВКонтакте»	февраль	руководитель МОВД студенты - волонтеры	информация на сайт
19	Заседание членов МОВД «Люди доброй воли» на тему «Портрет добровольца»	студенты - волонтеры	февраль	руководитель МОВД педагоги - психологи	протокол, информация на сайт
20	Информационная онлайн-акция «Масленица-2026»	подписчики официального сообщества колледжа в социальной сети «ВКонтакте»	март	руководитель МОВД студенты - волонтеры	информационный материал

21	Волонтерская акция «Вам, любимые!», посвященная Международному женскому дню	Жители г. Донской	март	руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
22	Волонтерская акция «Крым – жемчужина России», посвященная Дню воссоединения Крыма с Россией: - разработка флаеров с информацией о празднике; - раздача флаеров с информацией	Жители г. Донской	март	руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	флаеры, информация на сайт
23	Заседание членов МОВД «Люди доброй воли» на тему «О возможностях платформы DOBRO.RU» с приглашением директора молодежного центра «Вектор» Меренковой Р.Н.	студенты - волонтеры	март	руководитель МОВД	протокол, информация на сайт
24	Волонтерская акция «Поехали!», посвященная Дню космонавтики	подписчики официального сообщества колледжа в социальной сети «ВКонтакте»	апрель	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги - организаторы	план, информация на сайт
25	Волонтерская акция «В капле твоей крови чья-то жизнь»: - разработка информационных карточек с требованиями к донору крови, их публикация; - цикл радиопередач о требованиях к донору крови; - сдача крови	подписчики официального сообщества колледжа в социальной сети «ВКонтакте» студенты	апрель	зав. отделом ВР зав. ЦОЗ руководитель МОВД педагоги - организаторы	информационный материал информация на сайт
26	Заседание членов МОВД «Люди доброй воли» на тему «Развитие волонтерского движения в колледже» с участием директора колледжа Советовой Т.А.	студенты - волонтеры	апрель	зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководитель МОВД	протокол, информация на сайт

				педагоги - организаторы	
27	Участие во Всероссийском экологическом субботнике «Зеленая весна»	студенты - волонтеры	май	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги - организаторы	план, информация на сайт
28	Участие во Всероссийской волонтерской акции «Георгиевская ленточка»	жители г. Донской	май	зав. отделом ВР руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
29	Волонтерская акция «Мы против табака», приуроченная ко Всемирному дню без табака: - разработка флаеров с информацией о вреде курения; - раздача флаеров с информацией	студенты жители г. Донской	май	руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
30	Сетевая акция «Я хочу жить долго!» (в рамках проведения антинаркотического месячника)	подписчики официального сообщества колледжа в социальной сети «ВКонтакте» студенты	май - июнь	руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	план, информация на сайт

31	Волонтерская акция «Пусть всегда будет солнце!», приуроченная ко Дню защиты детей	воспитанники МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №27»	май	руководитель МОВД руководитель физ. воспитания педагоги - организаторы студенты – волонтеры	план, информация на сайт
32	Волонтерская акция «#ОкнаРоссии», посвященная Дню России	студенты	май	руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
33	Волонтерская акция «Мы – граждане России», посвященная Дню России: - раздача ленточек триколор	жители г. Донской	июнь	руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
34	Заседание членов МОВД «Люди доброй воли» на тему «Подведение итогов за 2025-2026 учебный год»	студенты - волонтеры	июнь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР руководитель МОВД	протокол, информация на сайт
35	Участие во Всероссийской акции «Свеча памяти»	студенты - волонтеры	июнь	руководитель МОВД руководитель клуба «Лидер» педагоги - организаторы студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
Модуль 12. Гражданско-патриотическое воспитание					
1	Организация и проведение Всероссийского единого урока «Основы безопасности жизнедеятельности»	студенты 1-4 курса	сентябрь	преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы	фотоотчёт, информация на сайт
2	Тематические уроки – «Дети Беслана!» в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом	студенты 1-4 курса	сентябрь	преподаватель - организатор ОБЖ, кураторы	фотоотчёт, информация на сайт

3	Встреча с представителями военкоматов в рамках кураторских часов на тему «Офицер - это звучит гордо!»	студенты 1-4 курса	октябрь, февраль	зам. директора по ВР преподаватель - организатор ОБЖ, представитель военного комиссариата педагоги - организаторы	фотоотчёт, информация на сайт
4	Участие в митинге, посвящённом Дню освобождению г. Донской от немецко – фашистских захватчиков	члены клуба «Патриот»	декабрь	преподаватель - организатор ОБЖ педагоги - организаторы	фотоотчёт, информация на сайт
5	Организация учебных сборов на базе УМЦ «Авангард»	студенты	январь, февраль	преподаватель - организатор ОБЖ	
6	Вечер-реквием, посвящённый студентам, погибшим при исполнении воинского долга	студенты 1-4 курса	февраль	зав. ЦРСТ преподаватель - организатор ОБЖ, члены ВПК «Патриот»	сценарий, методическая разработка, фотоотчёт, протокол, информация на сайт
7	Участие в митинге, посвященному выводу Советских войск из Афганистана	студенты 1-2 курс	февраль	преподаватель - организатор ОБЖ, кураторы	фотоотчёт, информация на сайт
8	Организация и проведение Акция «Бессмертный полк»	студенты	март-май	педагоги-организаторы	информация на сайт
9	Участие в областной военно-спортивной игре «Защитник Отечества»	члены клуба «Патриот»	апрель	преподаватель - организатор ОБЖ руководители физ. воспитания	Физическое развитие, чувство долга и товарищества

10	Участие в областном форуме военно-патриотических клубов и сводных отрядов ОУ «Комбат»	члены клуба «Патриот»	май	преподаватель - организатор ОБЖ	физическое развитие, чувство долга и товарищества
11	Участие в митинге, посвященном 9 мая.	студенты, педагоги	май	кураторы, преподаватель - организатор ОБЖ	фотоотчёт, информация на сайт
12	Участие в торжественных мероприятиях, посвященных Дню России, на Куликовом поле	члены клуба «Патриот»	июнь	преподаватель - организатор ОБЖ, представитель военного комиссариата	фотоотчёт, информация на сайт
13	Участие в городской акции «Свеча памяти».	студенты, педагоги	июнь	кураторы, преподаватель - организатор ОБЖ	фотоотчёт, информация на сайт
14	Организация многодневного похода членов клуба «Патриот»	студенты	июль	зам. директора по ВР преподаватель - организатор ОБЖ	программа лагеря
15	Работа клуба «Патриот»	студенты	в течение года	преподаватель - организатор ОБЖ	план работы
16	Экскурсия в Тульский музей оружия.	студенты, члены клуба «Патриот»	в течение года	преподаватель - организатор ОБЖ	фотоотчёт, информация на сайт
Модуль 13. Студенческий спортивный клубы «Политехник»					
1	Турнир по мини-футболу под девизом: «Спорт против Наркотиков!»	студенты 1-3 курсов	сентябрь	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт

2	Входной контроль (тестирование) качества знаний и умений студентов первого курса.	студенты 1-4 курсов	сентябрь	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	отчет
3	Организация сдачи нормативов ВСК «Готов к труду и обороне»	студенты	октябрь, апрель, май	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт
4	«Здоровье – путь для всех!» - первенство колледжа по волейболу среди студентов и преподавателей.	студенты, педагоги	октябрь	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт
5	Первенство колледжа по баскетболу среди сборных команд отделений.	сборные команды студентов	ноябрь	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт
6	«Азарт, здоровье, отдых» - первенство колледжа по настольному теннису.	студенты	декабрь	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт
7	Участие в городской спартакиаде «Татьяниада», в рамках Дня студенчества	сборные команды студентов	январь	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт
8	Спортивный флешмоб «Здоровье в порядке, спасибо зарядке!» (зарядка)	студенты	апрель	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт
9	Турнир по мини-футболу под девизом: «Мы за ЗОЖ!»	студенты	май	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, протокол, информация на сайт

10	Организация физкульпаузы на переменах	студенты	ежедневно	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры студенческий совет колледжа	аудиозапись, протокол проверки выполнения
11	Участие в городских и областных соревнованиях	студенты	в течение года	руководители физвоспитания преподаватели физкультуры	фотоотчёт, информация на сайт
12	Дискуссионная лекция «Факторы, негативно влияющие на состояние психического здоровья»	1-2 курс	декабрь	Советник директора по воспитанию, социальный педагог, кураторы и мастера производственного обучения, ЦОЗ	фотоотчёт, информация на сайт
Модуль 14. «Студенческий медиацентр					
1	Участие в различных журналистских мероприятиях, конкурсах, фестивалях, акциях, медиа сопровождение со студентами и преподавателями на различных мероприятиях, подготовка медиа материала. Участие в общеколледжных, городских, региональных, всероссийских мероприятиях	студенты	в течение года	Советник директора по воспитанию, руководитель медиацентра, педагог доп. образования	фотоотчёт, информация на сайт
2	Организация встречи и собрания студенческого совета медиацентра. Проведение собраний с обсуждением планов на неделю, месяц. Год, предстоящее мероприятие, подготовка к мероприятию	студенты	в течение года	Советник директора по воспитанию, руководитель медиацентра, педагог доп. образования	фотоотчёт, информация на сайт
3	Фотосъемка, видеосъемка, подготовка пресс-релизов. Работа в различных программах, фото и видеоредакторах, подбор материала, публикация информации о различных мероприятиях на официальном сайте и социальных колледжа в течение года	студенты	в течение года	Советник директора по воспитанию, руководитель медиацентра, педагог доп. образования	фотоотчёт, информация на сайт

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК» **2**
«ОД.02 ЛИТЕРАТУРА» **24**
«ОД.03 ИСТОРИЯ» **66**
«ОД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» **106**
«ОД.05 ГЕОГРАФИЯ» **140**
«ОД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» **7**
«ОД.07 МАТЕМАТИКА» **24**
«ОД.08 ИНФОРМАТИКА» **54**
«ОД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» **73**
«ОД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ» **89**
«ОД.11 ФИЗИКА» **114**
«ОД.12 (п) ХИМИЯ» **138**
«ОД.13 (п) БИОЛОГИЯ» **157**
«ОД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» **178**

2025 г.

Приложение 7.1
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины«Русский язык»

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 **43.01.09 Повар, кондитер**

(профессии/специальности)

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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.

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.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)[1]**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь 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; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

[1]Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022)

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В областиэстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **а) общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК[2]…		

[2]Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**124**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**112**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	50
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка

***) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

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**
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**20**	*ОК 05*
Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**	***6***	*ОК 05*
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	***2***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	*2*	
	Практическая работа. Основные принципы русской орфографии	*2*	

Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**	***6***	*ОК 05*
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	***2***	

	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	*2*	
	Практическая работа. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	*2*	
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**	***8***	*ОК 05*
	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	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	*2*	
	Практическая работа. Лексическое и грамматическое значение слова	*2*	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**68**	*ОК 04; ОК 05*
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*
	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	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	*2*	
	Практическая работа. Орфоэпия и орфоэпические нормы	*2*	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования.	***4***	

	Словообразование и формообразование.		
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.	*2*	
	Практическая работа Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	*2*	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.Склонение имен существительных	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическое занятие.Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.	*2*	
	Практическая работа Правописание сложных имен существительных.	*2*	

Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Основное содержание**	***6***	*ОК 04; ОК 05*
	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.	***4***	
	Практические занятия:	***2***	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	*2*	
Тема 2.5. Имя	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*

числительное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр.	*2*	
	Практическая работа Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	*2*	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Основное содержание**	***6***	*ОК 04; ОК 05*
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	***4***	
	Практические занятия:	***2***	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	*2*	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 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	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	*2*	
	Практическая работа. Основа настоящего времени глагола и основа инфинитива их формообразующие функции	*2*	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	***4***	
	Практические занятия:	***4***	

	Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	*2*	
	Практическая работа Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	*2*	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов.	*2*	
	Практическая работа Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	*2*	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**24**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
Тема **3.1.**Основные единицы синтаксиса.	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*
	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	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	*2*	
	Практическая работа. Распространенные и нераспространенные предложения	*2*	

Тема **3.2** Второстепенные члены предложения.	**Основное содержание**	***8***	*ОК 04; ОК 05*
	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	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	*2*	
	Практическая работа Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	*2*	
Тема **3.3.** Сложное предложение	**Основное содержание**	***8***	*ОК 05; ОК 09*
	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	***4***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	*2*	
	Практическая работа. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	*2*	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**12**	*ОК 04; ОК 05;*

			ОК 09 ***ПК…***[3]
Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК…***
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	***2***	
	Практические занятия:	***2***	
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	*2*	
Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***2***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК…***
	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	-	
	Практические занятия:	***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 **4.3.** Научный стиль.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***2***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК…***
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды	***2***	

[3]Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/профессии СПО

	терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)		
	Практические занятия:	**-**	

Тема **4.4**.Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК…***
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	***2***	
	Практические занятия:	***2***	
	Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности.	*2*	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			
	Всего:	***124***	

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 дисциплиныпредставлены 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 GNULesser 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

Контрольи 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 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 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с[4]	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы 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 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания

[4] ПК указываются в соответствии с ФГОС реализуемой профессии / специальности СПО

		Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК…	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 7.2
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2025 г.

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины«Литература»

1.2. есто дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

43.01.09 Повар, кондитер

(профессии/специальности)

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 указываются из нового макета ФГОС СПО 2022года по профессии/специальности*)

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[5]
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и	- 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; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - 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; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

[5] *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732*для базового уровня изучения*

	актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	- 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 начального общего и основного общего образования); - 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

	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей	- 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; - 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; - осознавать художественную картины жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей

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

	достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - 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 начального общего и основного общего образования); - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке

	значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской	- 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; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры	- 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

	как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка
ПК[6]…		

[6]ПК указываются в соответствии с ФГОС СПО реализуемой профессии /специальности

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах****
Объем образовательной программы дисциплины	***172***
в т. ч.	
Основное содержание	***156***
в т.ч.:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	76
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**14**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	14
Индивидуальный проект *(да/нет)***	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка

***) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

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
Основное содержание			
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы	2	
Раздел 1 **Основные этапы литературного процесса от древнерусской литературы 12 века до литературы первой половины 19 века**		**12**	
Тема 1.1 «Слово о полку Игореве». М.В.Ломоносов	**Памятник старинной русской литературы 12 века – «Слово о полку Игореве».** Призыв к единению Руси перед лицом внешней опасности; призыв к защите мирного созидательного труда населения. Связь художественной системы произведения с русским народным творчеством. Актуальность произведения в наши дни.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Становление новой русской литературы во второй половине 18 век. Развитие науки и просвещения; создание основ русской национальной культуры. **Энциклопедизм М.В.Ломоносова**. Ода – главный жанр поэтического творчества; теория трёх «шпилей»; уверенность, «… что может собственных Платонов / И быстрых разумом Невтонов / Российская земля рождать / Произведения: «Вечернее размышление…», «Ода на день восшествия… Елисаветы Петровны».	-	
Тема 1.2 Г.Р.Державин Д.И.Фонвизин А.С.Грибоедов	**Литературное наследие Г.Р.Державина.** Темы творчества: Особенности классицизма: «…образы из мира природы – отправная точка его философских размышлений о Боге, человеке, жизни и смерти, о смысле существования». Пафос стихотворений: «Властителям и судиям», «Призвание», «Снигирь».	-	
	Гений русской словесности – Д.И.Фонвизин. Особенности комедий: «Бригадир», «Недоросль». Фанвизинская сатира. Конфликт комедии «Недоросль». Воспитание – злободневная политическая тема в России.	-	
	А.С.Грибоедов – писатель-патриот. Комедия «Горе от ума». Главная тема: противоборство «века нынешнего» и «века минувшего». Изображение быта, нравов московского дворянства. Конфликт Чацкого с фамусовским обществом. Чацкий – борец, его стремление к службе, делу, к занятиям наукой и искусством. Реализм творчества А.С.Грибоедова.	-	
Тема 1.3.	**В.А.Жуковский – основатель русского романтизма.** Национально-патриотический	-	

В.А.Жуковский. А.С.Пушкин.	подъем в России, вызванный Отечественной войной 1812г. Пафос поэзии Жуковского В.А.- суверенность внутренней, духовной жизни самостоятельной, независимой личности. Баллады. Читаем и обсуждаем стихотворные произведения: «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море». Самобытность русского романтизма.		
	А.С. Пушкин. Личность писателя. Жизненный и творческий путь: основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина. Стихотворения: «Погасло дневное светило», «Свободы сеятель пустынный…», «Подражание Корану» («И путник усталый на Бога роптал…»), «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье…»), «…Вновь я посетил…», «К морю», «Редеет облаков летучая гряда», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Поэту».	-	
Тема 1.4. Проза А.С.Пушкина	Философское начало в ранней лирике. Мотивы свободы, неволи, обманутой любви, неразрешимые противоречия героев южных поэм Пушкина. Эволюция романтического героя. Автор и герой. «Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина. Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Реализм Пушкинских произведений: роман «Евгений Онегин», повесть «Капитанская дочка».	-	
Тема 1.5. М.Ю.Лермонтов Н.В.Гоголь	**М.Ю. Лермонтов.** Личность и жизненный путь М.Ю.Лермонтова. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Трагизм любовной лирики. Сведения из биографии. Характеристика творчества. Этапы творчества. Основные мотивы лирики. Стихотворения: «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Дума», «Как часто пестрою толпою…», «Валерик», «Выхожу один я на дорогу…», «Родина». Роман «Герой нашего времени». Художественное своеобразие произведения.	-	
	Н.В. Гоголь. Личность писателя, жизненный и творческий путь. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе. Сведения из биографии. «Петербургские повести»: «Портрет». Композиция. Сюжет. Герои. Поэма «Мертвые души». Значение лирических отступлений.	-	
	Практические занятия: Чтение, анализ стихотворений, фрагментов из произведений: «Плач Ярославны» **(«Слово о полку Игореве»),** значение произведения – призыв к единению Руси. • Создание основ русской национальной культуры. **Энциклопедизм М.В.Ломоносова**. Ода «На день восшествия на Всероссийский престол её Величества государыни императрицы Елисаветы Петровны», 1747г. • **Г.Р.Державин**. Пафос стихотворений: «Снигирь», «Призвание» (чтение, анализ). • **В.А.Жуковский**. Особенности баллад. Чтение, обсуждение произведений: «Певец во стане русских воинов», «Море». • **А.С.Пушкин**. Основные темы, мотивы лирики. Душевное благородство и	**12**	

	гармоничность в выражении любовного чувства. («Я вас любил», «Я помню чудное мгновенье»). Реализм пушкинскх, произведений. Анализ эпизодов из романа «Евгений Онегин», из повести «Капитанская дочка». • **М.Ю.Лермонтов**. Трагизм любовной лирики. Тема одиночества в творчестве. Художественное своеобразие романа «Герой нашего времени» (чтение, обсуждение эпизодов из произведения). • **Н.В.Гоголь.** Значение лирических отступлений в поэме «Мертвые души» (зачитываем, обсуждаем).		
«Дело мастера боится»	**Содержание учебного материала:**	***2***	
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	-	
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09***ПК*[7]…**
Основное содержание			
Раздел 2 **Литература второй половины XIX века**		**52**	
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	**Содержание учебного материала**	**4**	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 середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее	2	

[7] Отражается ПК, элемент которой формируется прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

	предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"		
	Практические занятия: 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	**2**	
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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 Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?"	2	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик 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?»	***2***	
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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 Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"	2	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) 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	**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)		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09***ПК*[2]**…**
	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.	-	
	Практические занятия: «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 синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	**2**	
Основное содержание			
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): Роман – хроника «История одного города»	**Содержание учебного материала**	**4**	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 избраннымиэпизодами, 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		
	Практические занятия: Роман-хроника. Анализ глав: «Опись градоначальникам», «Органчик»	**2**	

Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	**Содержание учебного материала**	**6**	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.	4	
	Практические занятия: Работа с 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 / 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

Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому…» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«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. 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	4	

	Практические занятия: Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / подготовка презентации / об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира». «Мысль народная» Роль народа и личности в истории	**2**	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09***ПК*[2]**…**
	Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве**.** Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.	-	
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	**2**	
Основное содержание			

Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы 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	
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали	**2**	

	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		
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. *Для чтения и изучения:* Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…» «О, как убийственно мы любим…», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила…», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи…», «Я встретил вас…», «Два голоса», «Еще земли печален вид…», «Она сидела на полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…», «Как хорошо ты, о	**2**	
	море ночное…», «О чём ты воешь, ветер ночной?» и др.Основные темы и художественное своеобразие лирики **А.А. Фета**, идиллический пейзаж. *Для чтения и изучения:* 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 ничегоне скажу…», «Это утро, радость эта…», «Первый ландыш».		
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений**;** подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	**2**	
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Малая проза А.П. Чехова. Рассказы: «Ионыч», «Студент», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». 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	2	
	Практические занятия: Инсценировка избранных эпизодов пьесы**.** Подготовка и участие в дискуссии: «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	**2**	
Тема 2.10	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01, ОК 02

Литература народов России	**Г.Тукай** – основоположник татарского языка. Основные темы твореста. Единство народа и его культуры. Поэзия и музыка. Стихотворения: «Родной язык – святой язык!», «Не уйдём!» **К.Хетагуров** – основоположник осетинской литературы. Поэтический сборник. «Осетинская лира». Стихотворения: «Прощай», «Фатима».	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.11 Зарубежная поэзия и драматургия.	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Зарубежная проза второй половины XX века. Ч.Диккенс, «Дэвид Копперфилд», «Большие надежды», Г.Флобер, «Мадам Бовари». Зарубежная поэзия: **Шарль Бодлер** (1821-1867) – основоположник символизма во Франции. Главная книга поэта – «Цветы» (1857г.). Признаки нового слова в поэзии. Точность воспроизведения разных сторон души. Двуплановость лирического образа. Париж – перекрёсток веков и нравов. **Артюр Рембо**. Сведения из биографии. Поэтические произведения: «Военный гимн Парижа», сборники; «Последние стихотворения», «Руки Жанны-Мари», «Гласные», «Озарения». Миф-исповедь «Пьяный корабль». Пафос разрыва со всем устоявшимся, свобода художника, своеволие. Стихотворение – притча о двойственности безбрежной свободы. Зарубежная драматургия: Г.Ибсен, «Кукольный дом».	**-**	
	Практические занятия: Чтение, анализ стихотворений, фрагментов из произведений и пьес (вышеуказанных).	**4**	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК²…***
	Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, 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	**-**	
	Практические занятия: Отличиенормативных 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	**2**	

Основное содержание			
Раздел 3. **«Человек в поиске прекрасного»:Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи**		**12**	
Тема 3.1 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть *«Олеся»*. Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ *«Гранатовый браслет»*. Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	
Тема 3.2 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих *«Старуха Изергиль»*. Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса *«На дне».* «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. Сцени ческая история пьесы «На дне»	2	
	Практические занятия: 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.	2	
Тема 3.3 «Серебряный век»: общая характеристика и основные	**Содержание учебного материала**	**6**	
	От реализма – к модернизму *Серебряный век*: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

представители	направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. *Символизм.* Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: *В. Брюсов* («Творчество»); *К. Бальмонт* («Я – изысканность русской медлительной речи…»); *А. Белый* («Раздумье»). *Акмеизм.* Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: *Н. Гумилев* («Жираф»); *С. Городецкий* («Береза»). *Футуризм.* Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: *И. Северянин* («Эпилог», «Авиатор»); *В. Хлебников* («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие		
	Практические занятия: Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация	***2***	

Раздел 4 **Раздел 4 Литература 20 века (первая половина)**		**78**	
Тема 4.1	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК

Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	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	4	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики	**2**	
Тема 4.2 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. *«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.	-	
	Практические занятия: 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. Чтение, анализ стихотворений.	*4*	
Тема 4.3	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Поэтическое новаторство В. Маяковского	*Владимир Владимирович Маяковский* (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). *«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»* *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 поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	*2*	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Поэма-триптих *«Облако в штанах»*. Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.	***2***	
Тема 4.4 Драматизм судьбы поэта. С. А. Есенин	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Сергей Александрович Есенин (1895–1925) *(«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 роща 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…».* 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	2	
	Практические занятия Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	**4**	
Тема 4.5	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	*Марина Ивановна Цветаева* (1892–1941) Сведения из биографии. *«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 рядком лежат…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»), «У тонкой проволоки над волной овсов…» (*из цикла «Ахматовой») 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	2	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия. Основные темы лирики Цветаевой: Исповедальная поэзия Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти;тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников (анализ стихов).	**2**	
Тема 4.6 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой. Патриотизм романа Н.А.Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. *«Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья…», «Муза», «Муза ушла по дороге…», «Мне ни к чему одические рати…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям…»* *Лирика*. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма *«Реквием».* 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. Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке **Н.А.Островский**. Сведения из биографии. История создания произведения. Жанр, конфликт, тема, герои. П.Корчагин – борец за идеалы своей эпохи.	4	
	Практические занятия. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема (анализ стихов). Поэма «Реквием» (анализ отдельных частей поэмы).	**4**	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Вроде просто найти	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК

и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности	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 ***ПК*[2]*…***
	Практические занятия: 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	**2**	
Основное содержание			
Тема 4.7 *«Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков*	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман *«Мастер и Маргарита».* История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. *или* Роман *«Белая гвардия».* История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа	4	
Тема 4.8 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея *«Тихий Дон»* (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.	*4*	
	Практические занятия Работа с эпизодами из выбранных глав	**2**	
Тема 4.9	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК

Тема Великой Отечественной войны в литературе	Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств у молодого поколения Российской Федерации.«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) Проблема нравственного выбора на войне. **В.Л. Кондратьев**, «Сашка». **Василий Владимирович Быков** (1924–2003). «Альпийская баллада». «Обелиск». **Повесть «Сотников»**. Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). **Б.Л.Васильев**, «В списках не значился», «А зори здесь тихие». Героизм и мужество, верность воинской присяге, отвага и честь. Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. «Пастух и пастушка». Фадеев Александр Александрович (1901-1956). Сведения из биографии. Роман «Молодая гвардия». Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. **В.О.Богомолов**, «В августе сорок четвёртого». Тема подвига на войне. Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Поэзия. Лирика **М.Исаковского**. «Катюша», «В прифронтовом лесу», «Огонёк» («На позицию») девушка провожала бейца…» **К.Симонов**. «Жди меня». ***Давид Самуилович Самойлов*** (Давид Самуилович Кауфман)(1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. *«Сороковые, роковые…», «Если вычеркнуть войну…» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый…», «Пестель, поэт и Анна»; «Мне снился сон жестокий…»; «Двор моего детства»; «Память»* (по выбору учителя) «Все есть в стихах – и то, и это…»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва.	10	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: 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?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных произведений	**4**	
4.10 «Дойти до самой	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат	-	

сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Нобелевской премии по литературе *«Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…»,* 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. *Александр Трифонович Твардовский* (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) *«Дробиться рваный цоколь монумента…», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом…», «Я знаю: никакой моей вины…», «В тот день, когда окончилась война…», «Вся суть в одном единственном завете…», «Признание», «О сущем»* «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству		ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: 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	**4**	
Тема 4.11 Тоталитарная тема в литературе	**Содержание учебного материала**	**4**	
	А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги; глава «Поэзия – под плитой, правда – под камнем»). *Александр Исаевич Солженицын* (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. **Повесть *«Один день Ивана Денисовича»*** Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и	**2**	

	поступки и др. Экранизация повести		
Тема 4.12 Социальная и нравственная проблематика в литературе	**Содержание учебного материала**	***4***	
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть *«Прощание с Матерой».* 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. *Василий Макарович Шукшин* (1929–1974) Рассказы *«Микроскоп», «Срезал».* 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	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: 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 Х1Хвека: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений	**2**	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК^2…***
	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	-	
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	**2**	
Тема 4.13	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК

Лирика: проблематика и образы	***Иосиф Александрович Бродский*** (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе. Стихотворения: «На смерть Жукова», *«В деревне Бог живет по углам…»,* ***«Пилигримы»,*** *«Воротишься на родину. Ну что ж»,* ***«Стансы»,*** *«Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина»,* ***«На столетие Анны Ахматовой»,*** 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 ***Рубцов Николай Михайлович*** – представитель «Тихой лирики». Пафос творчества: реалистическое изображение «малой родины». Тонкий лиризм поэзии. Нравственые, эстетические ценности в творчестве. Стихотворения: «Звезда полей», «Тихая моя родина!», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны…»	2	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Н.М.Рубцова.	**4**	

Раздел 5 **Литература второй половины XX века**		**14**	
Тема 5.1. Проза второй половины XX - начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Общественно-культурная ситуация в России конца 20 – начала 21 века. Основные направления развития современной литературы. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору). Например, **Ф.А. Абрамов, повесть "Пелагея"** Ч.Т. Айтматов **"Белый пароход**" В.И. Белов (рассказы "На родине", "Бобришный угор"); Г.Н. Владимов "Верный Руслан"; Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), **Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной**".В.П.Астафьев, повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты.)	2	

	Практические занятия. Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа, анализ); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты, анализ).	-	
Тема 5.2. Поэзия второй половины XX - начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Развитие традиций русской классики в поэзии. 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, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.	-	
	Практические занятия. Чтение, анализ стихотворений. Е.А.Евтушенко. В.С.Высоцкий. Ю.П.Кузнецов. А.А.Тарковский.	**2**	
Тема 5.3 Драматургия	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Жанровые разновидности драматургии. Нравственная проблематика пьес. Темы: война, долг, любовь, совесть, героизм и предательство. Драматургия В.Розова, А.Володина. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов, "Иркутская история"; А.В. Вампилов, "Старший сын".	2	
Тема 5.4 Зарубежная литература XX века	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Зарубежная проза (не менее двух произведений по выбору). **Р.Бредбери**, «451 градус по Фаренгейту»; **Э.М.Ремарк**, «Три товарища»; **Д.Сэленджер**, «Над пропастью во ржи»; **Э.Хэмингуэй**, «Старик и море»; «Прощай, оружие!»; **А.Франс**, «Дневник Анны Франк». **2.Зарубежная поэзия** (не менее двух произведений по выбору). **Поэзия Г.Аполлинера**. Сведения из биографии. Стихотворение «Мост Мирабо» - визитная карточка поэта. Мысли, настроение, мечты. «Поздний Аполлиннер» - защитник «огненной благодати», стихотворение «Будь на то моя власть». Поэзия **Ф.Гарсиа** Лорки; **Р.М.Рильке**; **Т.С.Элиота**. **3. Зарубежная драматургия** (одно произведение по выбору): Пьесы: **Б.Брехт** «Мамаша Кураж и её дети»; **М.Метерлинк**, «Синяя птица»; **Д.Пристли**, «Визит инспектора»; **О.Уайльд**, «Идеальный муж»; **Б.Шоу**, пьеса «Пигмалион» - венец карьеры Б.Шоу как комедиографа. Преображение Элизы Дулитл. Раздумье о месте человека в современном мире. Проблема засорения речи вульгаризмами, жаргоном, ненормативной лексикой. Значение правильной речи. **Т.Уильямс**, «Трамвай «Желание».	**4**	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Прогресс – это	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК

форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	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	-	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК[2]…***
	Практические занятия. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст).	**2**	

Тема 5.5 Поэзия и проза народов России	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Рассказы, повести, стихотворения одно произведение по выбору. Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др. **Р. Гамзатов.** Стихотворения: *«Журавли», «В горах джигиты ссорились, бывало…»* (возможен выбор других стихотворений). Проникновенное звучание темы родины в лирике Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в творчестве Гамзатова.	-	
	Практические занятия. Поэзия Р. Гамзатова, М. Джалиля (анализ стихотворений)	**2**	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		***2***	
	Всего:	***172***	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных, практических и иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3.

**Профессионально-ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль*

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.

Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п. (Количество не указывается).

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

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.prlib.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 // Полилингвиальность 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 Раскольникова, 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
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., Прайцова Г.В. От «тихой радости чтения» — к восторгу сочинительства: монография / Е.С. Романичева, Г.В. Прайцова. — М.: Библиомир, 2016. — 232 с.
Прайцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом : учебное пособие / Г.В. Прайцова, Е.С. Романичева. - 2 изд., испр. и доп. - М. : ФОРУМ, 2015. - 368 с.
Елена Романичева, Галина Прайцова
Прайцова 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.

Приложение

Цифровые ресурсы и рекомендации по их использованию

Интернет-ресурсы по отдельным писателям

Достоевский Ф.М. Весь Достоевский. https://philolog.petrsu.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

Лев Соболев, лекция о пьесе «На дне»: 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 мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с[8] Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 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 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5,	

[8]*Профессионально-ориентированное содержание*

работать в коллективе и команде	2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Р 1**, Тема 1.1, 1.2, П/о-с **Р 2**, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 **Р 3**, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 **Р 4**, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с **Р 5**, Темы 5.1, **Р 6**, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с **Р 7**, Темы 7.1., 7.2. **Р 8**, Темы 8.1, 8.2 **Р 9**, Темы 9.1 **Р 10**, Темы 10.1, 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	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Р 1**, Тема 1.1, 1.2, П/о-с **Р 2**, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 **Р 3,** Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 **Р 4**, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с **Р 5**, Темы 5.1, **Р 6**, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с **Р 7**, Темы 7.1., 7.2. **Р 8**, Темы 8.1, 8.2 **Р 9**, Темы 9.1 **Р 10**, Темы 10.1, П/о-с	

Приложение 7.3
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.03 ИСТОРИЯ»

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

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 «История» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» 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 учебной дисциплины является частью общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм.**

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:

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.

Освоение курса ОД «История» предполагает решение следующих задач:

- формирование у молодого поколения ориентиров для гражданской, этнонациональной, социальной, культурной самоидентификации в окружающем мире;

- овладение учащимися знаниями об основных этапах развития человеческого общества с древности до наших дней, при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; - воспитание учащихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству – многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;

- развитие способностей учащихся анализировать содержащуюся в различных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, рассматривать события в соответствии с принципом историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности; - формирование у школьников умений применять исторические знания в учебной и внешкольной деятельности, в современном поликультурном, политичном и многоконфессиональном обществе.

- освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX–XXI вв.;

- формирование исторического мышления, т.е. способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое – настоящее – будущее»;

- работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углублённых курсах – приобретение первичного опыта исследовательской деятельности;

- расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);

- развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

- знание имён 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.;

- понимание значимости России в мировых политических и социальноэкономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;

- выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

- 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.;

- 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;

- 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 6 достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

- умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории.

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 (личностные и метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- 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; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);

	деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза

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

	настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; -уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Базовый уровень**
Объем образовательной программы дисциплины	**170**
Основное содержание	**170**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	112
практические занятия	58
Промежуточная аттестация: *зачет (зачет с оценкой)*	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		**28**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	**Основное содержание**	**8**	
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны		
	Практические занятия	**2**	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание**	**10**	
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия.	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	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. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.		
	Практические занятия	**4**	
	Великая русская революция 1917 года: причины, события и значение.	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	**Основное содержание**	**8**	
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле.	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности.		
	Практические занятия	**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	
Профессионально-ориентированное содержание			
Особенности развития русской кухни и культуры питания в дореволюционной России.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06.
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		**30**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического	4	

	Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевико**в**. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы		
	Практические занятия	**2**	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	**Основное содержание**	**4**	
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.		
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне	2	

	Практические занятия	**2**	
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе**.** Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий	6	

	поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
	Практические занятия	**2**	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные	4	

Отечественной войны	конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	Практические занятия	**2**	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКИД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Профессионально ориентированное содержание			
История возникновения и развития предприятий питания в СССР.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК 06.
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		**42**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	**Основное содержание**	**14**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней.	8	

	Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		
	Практические занятия	**6**	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Московская битва.	2	
	Преступления фашистских захватчиков против мирного населения. Блокада Ленинграда.	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	**Основное содержание**	**12**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления	6	

	Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"		
	Практические занятия	**6**	
	Начало коренного перелома в войне. Сталинградская битва.	2	
	Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.	2	
	Курская битва. Наступление советских войск.	2	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в	4	

	годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. 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		
	Практические занятия	**2**	
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	**Основное содержание**	**8**	
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	Практические занятия	**4**	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны.	4	
Профессионально ориентированное содержание			
Фронтовая кухня и бытовая кулинария в годы Великой Отечественной войны.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		**48**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)	**Основное содержание**	**10**	
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	(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, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке.		

	Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)		
	Практические занятия	**4**	
	Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой. Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	4	
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело	6	

	врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее		
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	**Основное содержание**	**10**	
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
	Практические занятия	**4**	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР.	2	
	Внешняя политика СССР в 1950-е – 1960-е годы. Карибский кризис.	2	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	**Основное содержание**	**10**	
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков		
	Практические занятия	**4**	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
	Внешняя политика СССР в 1960-х – 1980-х годах.	2	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	**Основное содержание**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение.	6	

	Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
	Практические занятия	**4**	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.	4	
Профессионально ориентированное содержание			
Развитие системы общепита в СССР 1950-х- 1980-х годах. Культура питания и кухня народов СССР.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06,
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	**Основное содержание**	**8**	
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода 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. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	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		
	Практические занятия	**4**	
	Общественно-политическое развитие России в 1990-х годах. Принятие Конституции.	4	

Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	2	
	Практические занятия	**2**	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.	2	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и	4	

	борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в		

	урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения 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		
	Практические занятия	**2**	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце	2	

	XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками		
Профессионально ориентированное содержание		**2**	
Современный тенденции в развитии традиционной русской кухни в начале XXI века.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05,
Промежуточная аттестация: зачет (зачет с оценкой)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Всего:		**170**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кириллов В.В. История России в 2 частях. Ч.2. XX век- начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования. 8 изд., перераб. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2023. 257 с.
2. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
3. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
4. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
5. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022
6. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово».

Дополнительные источники:

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование). 3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

4. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488- 0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875
5. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675.

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Р 2, Р 3, Р 4, Р 5.	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3.	Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3.	
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. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3	
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. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3,	

Приложение 7.4
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

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 «Обществознание» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» 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 учебной дисциплины является частью общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.01.09** Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу **43.00.00** Сервис и туризм.

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: общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО на базовом уровне.

1.3. 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.

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 (личностные и метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности,	сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных

	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей	- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства.

	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть	- 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.

	инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного

	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики

	в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного	в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая

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

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы **Объем образовательной программы учебной дисциплины**	**Объем в часах**
Общий объем	**170**
в т.ч.	
Основное содержание	**136**
в т.ч.	
теоретическое обучение	78
лабораторные и практические занятия	58
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**32**
в т.ч.	
теоретическое обучение	10
практические занятия	22
Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	**2**

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*
Раздел 1. Социальные науки и их особенности.		**30**	
Тема 1.1.	***Основное содержание учебного материала***	**12**	*ОК 01* *ОК 05*
	Теоретическое обучение Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	4	
	В том числе практических занятий	**8**	
	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	6	
	Профессионально ориентированное содержание Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	***Основное содержание учебного материала***	**10**	*ОК 02* *ОК 04* *ОК 05*
	Теоретическое обучение 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. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы.	6	

	Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения ***Профессионально ориентированное содержание*** Проблема профессионального самоопределения. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в системе общественного питания.	2 2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	***Основное содержание учебного материала***	**8**	*ОК 02* *ОК 04* *ОК 05*
	В том числе практических занятий	**8**	
	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. ***Профессионально ориентированное содержание*** Место естественных, технических, точных и социально-гуманитарных наук в профессиональной подготовке и развитии работника сферы общественного питания.	6 2	
Раздел 2. Духовная культура		**22**	*ОК 03* *ОК 05* *ОК 06*
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	***Основное содержание учебного материала***	**6**	
	Теоретическое обучение Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. -Контркультура. Функции культуры. Культурное	4	

	многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности работника общепита.	2	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02 ОК 03*
	В том числе практических занятий	**6**	
	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	4	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Проблемы и перспективы профессионального образования работников общественного питания и сферы обслуживания. Роль и значение непрерывности образования.	2	
Тема 2.3. Религия	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 05 ОК 06*
	Теоретическое обучение Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	4	
Тема 2.4. Искусство	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 01 ОК 05*
	В том числе практических занятий	**4**	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	4	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	

	Специфика профессиональной деятельности в системе общественного питания и обслуживания.	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**36**	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02* *ОК 06*
	Теоретическое обучение 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	4	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере услуг.	2	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	***Основное содержание учебного материала***	**8**	ОК 01 ОК 03
	Теоретическое обучение Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	4	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	4	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица.	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03*
	Теоретическое обучение Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица.	4	

Рациональное поведение потребителя	Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Спрос на труд и его факторы. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки в сфере общественного питания.		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 01* *ОК 03*
	В том числе практических занятий	**6**	
	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 ***Профессионально ориентированное содержание*** Предпринимательская деятельность в системе общественного питания.	4 2	
Тема 3.5. Экономика и государство	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 02*
	Теоретическое обучение 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	4	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 03* *ОК 05*
	Теоретическое обучение Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда.	4	

России и международная экономика	Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли		
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Региональная экономика и её влияние на развитие сферы услуг и обслуживания населения. Основные направления развития экономики Тульской области: проблемы и перспективы.	2	
Раздел 4. Социальная сфера		**20**	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 01* *ОК 05*
	Теоретическое обучение 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	4	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.	2	
Тема 4.2. Семья в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 05* *ОК 06*
	В том числе практических занятий	**4**	
	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	4	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 05* *ОК 06*
	Теоретическое обучение 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	4	
Тема 4.4.	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 04*

Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	***В том числе практических занятий***	**6**	*ОК 05*
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	4	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	2	
Раздел 5. Политическая сфера		**22**	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	***Основное содержание учебного материала***	**12**	*ОК 05* *ОК 06*
	Теоретическое обучение Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства.	6	
	В том числе практических занятий	**6**	
	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	6	
Тема 5.2.	***Основное содержание учебного материала***	**10**	*ОК 03*

Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	***Теоретическое обучение*** Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	6	*ОК 04*
	В том числе практических занятий	**4**	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации ***Профессионально ориентированное содержание*** Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника общественного питания.	2 2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**38**	
Тема 6.1. ***Право в системе социальных норм***	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 01* *ОК 03* *ОК 05*
	Теоретическое обучение Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	4	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.	2	
Тема 6.2.	***Основное содержание учебного материала***	**8**	*ОК 02*

Основы конституционного права Российской Федерации	**В том числе практических занятий**	**8**	*ОК 05* *ОК 06*
	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	6	
	В том числе профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	2	
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	***Основное содержание учебного материала***	**8**	*ОК 02* *ОК 05* *ОК 06*
	Теоретические обучение 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	6	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в системе общественного питания.	2	
Тема 6.4.	***Основное содержание учебного материала***	**10**	*ОК 02*

Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	***Теоретическое обучение*** Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	6	*ОК 05* *ОК 06*
	В том числе практических занятий	**4**	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	4	
Тема 6.5. Основы процессуального права	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02* *ОК 05* *ОК 06*
	Теоретическое обучение Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация: зачет с оценкой		**2**	
Всего		**170**	

3. 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:

10. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
11. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
12. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
13. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
14. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
15. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный .
16. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
17. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный .
18. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих 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.

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**

Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка*

		знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 06	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию

		• Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02	Тема 3.5. Экономика и государство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 03 ОК 05	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 04	Тема 4.4.	*Устный опрос*

ОК 05	Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Познавательные задания* • Задания- задачи • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 03 ОК 05	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02	Тема 6.4.	*Устный опрос*

ОК 05 ОК 06	Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

Приложение 7.5
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.05 ГЕОГРАФИЯ»

2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ГЕОГРАФИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»:

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

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

– воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей 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.

Дисциплина «География» включена в *обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[9]:

Код ОК, ***ПК***	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-

[9] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

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

	деятельности	средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	-
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	-
	определять источники достоверной правовой информации		-
	составлять различные правовые документы		--
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		-

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	-
		особенности социального и культурного контекста	-
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	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	-
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	пути обеспечения ресурсосбережения	

	принципов бережливого производства		
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[10]	70	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (дифференцированный звчет)*	2	-
Всего	**72**	**18**

[10] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Общая характеристика мира		**44**	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Введение. 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) **Традиционные и новые методы географических исследований.** 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. ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Политическое устройство мира. Типология стран. Политическая география и геополитика Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся 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	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Практические занятия **№ 1:** Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Природные ресурсы в развитии человечества. 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. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	Мировые природные ресурсы. 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. **Понятие о ресурсообеспеченности** Ресурсообеспеченность стран мира. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др.		
	Проблемы взаимодействия общества и природы. Познание глубокой связи между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	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. Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий. Ресурсообеспеченность и экономика региона		
	Практические занятия	**4**	
	№ 2: Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору).	2	
	№ 3: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	2	
Тема 1.3. География населения мира	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Численность населения мира. Качество жизни населения. 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 **Трудовые ресурсы и занятость населения**. **Размещение населения.** 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	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	География культуры. Сущность культуры и многообразие её определений. Характеристики культуры как региональные (географические) индикаторы. Ландшафт	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	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. **География религий.** Взаимосвязь культур и религий. Территориальное распространение христианства, ислама, буддизма, крупных национальных религий. **Современные цивилизации.** Географические рубежи современных цивилизаций. Цивилизации Запада и цивилизации Востока. **Культурные районы мира.** Глобализация и судьбы локальных культур. Глокализация. Вклад России в мировую культуру. Этнографические, религиозные и социокультурные особенности населения регионов РФ		
	Практические занятия	**4**	
	№ 4: 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.)	2	
	№ 5: Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран и регионов мира	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	**Содержание учебного материала**	**18**	
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. 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; 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	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	по уровню экономического развития. «Мировые» города.		
	География основных отраслей мирового хозяйства. **Первичный сектор.** Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран **Добывающие отрасли.** Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. **Электроэнергетика мира.** Географические особенности развития мировой электроэнергетики **Сельское хозяйство.** Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. **Лесное хозяйство и лесозаготовка** **Вторичный сектор.** Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран **Топливно-энергетический комплекс мира.** Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. **Чёрная и цветная металлургия.** Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии **Машиностроение.** Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения **Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность.** Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности **Третичный сектор**. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран **Транспортный комплекс.** 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	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира **Сфера услуг.** Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм **Четвертичный сектор.** Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран		
	Глобализация и локализация в мировой экономике. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в 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)	2	
	Практические занятия	**10**	
	№ 6: Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.	2	
	№ 7: Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.	2	
	№ 8: Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха.	2	
	№ 9: Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли (Туризм и сфера услуг).	2	
	№ 10: Размещение профильной отрасли (Туризм и сфера услуг) мирового хозяйства на карте мира.		
Раздел 2. Региональная характеристика мира		**34**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 2.1. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения. **Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии.** **Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм.** Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе **Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы**. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	**2**	
	№ 11: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства***Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии**	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Япония как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура **Китай как ведущая страна Зарубежной Азии**. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура **Индия как ведущая страна Зарубежной Азии**. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура **Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.** Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура	2	
	Практические занятия	**2**	
	№ 12: Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии	2	
Тема 2.3. Африка	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение **Место и роль Африки в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения Африки **Хозяйство стран Африки.** 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. ***Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке**	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	**2**	
	№ 13: Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.	2	
Тема 2.4. Северная Америка	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Теоретическое обучение **Место и роль Северной Америки в мире**. Особенности географического положения	2	ОК 01. ОК 02.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. ***Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке**		ОК 03.
	США. Природные ресурсы и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США **Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады		ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Темам 2.5. Латинская Америка	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение **Место и роль Латинской Америки в мире**. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки **Хозяйство стран Латинской Америки.** Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. ***Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке**	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
	Практические занятия	**2**	
	№ 14: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2	
Тема 2.6. Австралия и Океания.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение **Место и роль Австралии и Океании в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. ***Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании**	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	№ 15: Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза, объяснение полученного результата	2	
Тема 2.7. Россия в современном мире	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Теоретическое обучение **Россия в окружающем мире.** 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. **Россия на политической карте мира**. 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. ***Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России**	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	**4**	
	№ 16: Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.	2	
	№ 17: Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России	2	
Контрольная работа №2		**2**	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		**4**	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.	**Содержание учебного материала**	***4***	
	Теоретическое обучение **Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Глобальные процессы и** человечество. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая,	*4*	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	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.		ОК 06. ОК 07.
	Контрольная работа № 3		
***Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)**			
Раздел 4. Географический практикум		**24**	
	Теоретическое обучение **Методы исследований в экономической и социальной географии:** Страноведческая характеристика. Методика оценки в социально-экономической географии: 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, 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».	**4**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Практические занятия	**20**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	№ 1: Работа с источниками информации по выбранной территории	2	
	№ 2: Страноведческая характеристика	2	
	№ 3: Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории.	2	
	№ 4: Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории	2	
	№ 5: Методика экономико-географического районирования территории	2	
	№ 6: Характеристика транспортной системы территории	2	
	№ 7: Историко-географические исследования территории	2	
	№ 8: Изучение промышленного предприятия города или района (по выбору)	2	
	№ 9: Проектирование туристских и экскурсионных маршрутов с учетом региональных и ведомственных программ развития туризма.	4	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *социально-экономических дисциплин (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
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
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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 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 цифровые средства содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	оценка выполнения заданий на практических занятиях, наблюдение

основные этапы разработки и реализации проекта психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях 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		

Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования		

презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на		

базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Приложение 7.6
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

2025 г.

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

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

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, 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

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; -писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с

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

профессиональной деятельности	и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности ;	родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и	-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

	индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и

	познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

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
Основное содержание			
Входное тестирование	**Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося** **- Лексико-грамматический тест** **- Устное собеседование**	**2**	
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**70**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 **Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;		

	модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	Практические занятия	**8**	
	1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Отношение поколений в семье. 3. Описание внешности человека. 4. Описание характера личности.	2 2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.2 **Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: предлоги времени; простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Рабочий день. 2. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.3 **Условия проживания в городской и сельской местности**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);		

	техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные. предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); наречия, обозначающие направление.		
	Практические занятия	**8**	
	1.Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. 2. Описание здания. Интерьер. 3.Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	4 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.4 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания.**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;		

	артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей; арифметические действия и вычисления.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.5 **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.** **Спорт. Посещение врача.**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.		

	Практические занятия	**8**	
	1 Физическая культура и спорт. 2. Еда полезная и вредная. 3. Заболевания и их лечение. 4. Здоровый образ жизни	2 2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.6 **Туризм. Виды отдыха.**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде 3. Путешествие на самолете	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.7 **Страна/страны изучаемого языка.**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика:		

	артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	Практические занятия	**8**	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. Великобритания (крупные города, достопримечательности). 3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 4. США (крупные города, достопримечательности).	2 2 2 2	
	Контрольная работа	-	
Тема № 1.8 **Россия.**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as;		
	Практические занятия	**8**	
	1.Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2 2	

	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4.Традиции народов России.	2 2	
	Контрольная работа	2	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**34**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Тема 2.1 **Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Особенности подготовки по профессии Поварское,кондитерское дело. 2.Специфика работы по профессии Поварское,кондитерское дело. 3. Основные принципы деятельности по профессии Поварское,кондитерское дело. 4. Основные понятия профессии Поварское,кондитерское дело	2 2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.2 ***Промышленные технологии***	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. 2. Работа на производстве. 3. Конкурсы профессионального мастерства WorldSkills	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.3 **Технический прогресс:**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика:		

перспективы и последствия. Современные средства связи.	- виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. 3. ИКТ в профессиональной деятельности.	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	4 2	
	Контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего:		**108**	

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**
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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8**	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с**[11]	Тесты Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение 7.7
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.07 МАТЕМАТИКА»

2025 г.

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 (43.01.09), 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 **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм.**

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. Цель дисциплины

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

Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

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

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

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

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других 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.

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

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами);

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки,

		с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач; - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение

		применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; -уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; -уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения

		функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать

		совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые

		дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2х2 и 3х3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных

		процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - 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

	коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов,	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - 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

	собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем,

	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства,	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между

	этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и	- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное 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

поведения	демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	

	- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению общеобразовательной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	***240***
в т.ч.	
Основное содержание	***232***
теоретическое обучение	88
практические занятия	144
Промежуточная аттестация (экзамен)	
Промежуточная аттестация	6
Консультация	2

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
Раздел 1. Введение		**22**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06**
Тема 1.1 Числа и вычисления	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные и иррациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, бесконечные периодические дроби. Действительные числа.	4	
	Практическое занятие: Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Арифметические операции с действительными числами.	4	
Тема 1.2 Степень с целым показателем. Арифметический корень натуральной степени.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Арифметический корень натуральной степени.	2	
	Практическое занятие: Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Действия с арифметическими корнями натуральной степени.	2	
Тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание***	***4***	
	Практическое занятие: Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах	4	
Тема 1.4 Решение задач	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни.	2	
	Практическое занятие: Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Векторы и координаты в пространстве.		**36**	**ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07**
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и	2	

	следствия из них.		
	Практическое занятие: Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений.	4	
Тема 2.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости.	2	
	Практическое занятие: Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей.	4	
Тема 2.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости.	2	
	Практическое занятие: Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.	2	
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей.	2	
	Практическое занятие: Теорема о трёх перпендикулярах.	2	
Тема 2.5 Прямые и плоскости в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание***	***6***	
	Практическое занятие: 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.	6	
Тема 2.6 Векторы и координаты в пространстве	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07**
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным	2	

	векторам. Правило параллелепипеда.		
	Практическое занятие: Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами.	2	
Тема 2.7 Прямоугольная система координат в пространстве	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.	2	
	Практическое занятие: Простейшие задачи в координатах. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**44**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07**
Тема 3.1 Степенная функция, ее свойства.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график.	2	
	Практическое занятие: Свойства и график корня n-ой степени.	2	
Тема 3.2 Свойства степени с рациональным показателем	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Степень с рациональным показателем. Свойства степени.	2	
	Практическое занятие: Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем.	2	
Тема 3.3 Решение уравнений	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Решение иррациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений.	2	
	Практическое занятие: Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	2	
Тема 3.4 Функции и графики	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Функция, способы задания функции. График 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.	4	

	Практическое занятие: Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни.	6	
	Контрольная работа	2	
Тема 3.5 Показательная функция, ее свойства	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Показательная функция, её свойства и график. Показательные уравнения и неравенства.	2	
	Практическое занятие: Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	4	
Тема 3.6 Логарифм числа	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы.	2	
	Практическое занятие: Преобразование выражений, содержащих логарифмы.	4	
Тема 3.7 Логарифмическая функция, ее свойства.	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Логарифмическая функция, её свойства и график. Логарифмические уравнения и неравенства.	4	
	Практическое занятие: Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	4	
Тема 3.8 Логарифмы в природе и технике	***Профессионально-ориентированное содержание***	***4***	
	Практическое занятие: Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	4	
Раздел 4. Тригонометрия		**22**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05**
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Синус, косинус и тангенс числового аргумента.	2	
	Практическое занятие: Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	2	
Тема 4.2 Основные	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические	2	

тригонометрические тождества	формулы.		
	Практическое занятие: Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α	2	
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Тригонометрические функции, их свойства и графики.	2	
	Практическое занятие: Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x	2	
Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.	2	
	Практическое занятие: Формулы и примеры использования обратных тригонометрических функций.	2	
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Решение тригонометрических уравнений.	2	
	Практическое занятие: Примеры тригонометрических неравенств. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 5. Начала математического анализа		**38**	**ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07**
Тема 5.1 Последовательности	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов.	2	
	Практическое занятие: Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.	2	
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Непрерывные функции.	2	
	Практическое занятие: Метод интервалов для решения неравенств.	2	
Тема 5.3 Понятие производной.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Производная функции. Геометрический и физический смысл производной.	2	
	Практическое занятие: Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы,	4	

	произведения и частного функций.		
Тема 5.4 Исследование функций и построение графиков	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.	4	
	Практическое занятие: Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком.	4	
Тема 5.5 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание***	***6***	
	Практическое занятие: Наименьшее и наибольшее значение функции	6	
Тема 5.6 Первообразная функции	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Первообразная.	2	
	Практическое занятие: Таблица первообразных.	2	
Тема 5.7 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Интеграл, его геометрический и физический смысл.	2	
	Практическое занятие: Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 6. Многогранники и тела вращения		**34**	
Тема 6.1 Многогранники	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07**
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники, развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма, грани и основания призмы, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды, боковая и полная поверхность пирамиды, правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды.	4	
	Практическое занятие: Решение задач на построение призмы, параллелепипеда, пирамиды.	4	
Тема 6.2 Правильные	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника, правильная	2	

многогранники	призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.		
	Практическое занятие: Сечения призмы и пирамиды.	2	
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	***Профессионально-ориентированное содержание***	***4***	
	Практическое занятие: Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса	4	
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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 усечённой пирамиды. Понятие об объёме. Объём пирамиды, призмы. Подобные тела в пространстве.	2	
	Практическое занятие: Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.	2	
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	***Профессионально-ориентированное содержание***	***4***	
	Практическое занятие: Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии	4	
Тема 6.6 Тела вращения	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Комбинации тел вращения и многогранников. Многогранник, описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник, или тело вращения.	2	
	Практическое занятие: Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.	2	
Тема 6.7 Объёмы и площади	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Понятие об объёме. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы.	2	

	Практическое занятие: Решение задач на нахождения объёмов тел вращения.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 7. Множества и логика		**4**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05**
Тема 7.1 Основные понятия множеств	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Множество, операции над множествами. Определение, теорема, следствие, доказательство. Диаграммы Эйлера-Венна.	2	
	Практическое занятие: Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.	2	
Раздел 8. Вероятность и статистика		**32**	**ОК 02, ОК 03, ОК 05**
Тема 8.1 Событие, вероятность события.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли.	4	
	Практическое занятие: Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия и стандартное отклонение числовых наборов. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями.	2	
Тема 8.2 Операции над событиями	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события. Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал.	2	
	Практическое занятие: Формула сложения вероятностей. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона.	2	
Тема 8.3 Вероятность в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание***	***8***	
	Практическое занятие: Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события	8	

Тема 8.4 Случайная величина и её числовые характеристики	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин.	4	
	Практическое занятие: Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений.	4	
Тема 8.5 Задачи математической статистики	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Понятие о плотности распределения. Понятие о нормальном распределении.	2	
	Практическое занятие: Примеры непрерывных случайных величин. Задачи, приводящие к нормальному распределению.	4	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			
Всего:		**232**	

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.

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– 11кл.- М.,- «Просвещение» 2012
2. Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10 – 11кл. – 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 11кл. 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 мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 7, Темы 7.1 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на

	о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7	экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

Приложение 7.8
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.08 ИНФОРМАТИКА»

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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», 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 профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм.**

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:

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 (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и

	познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, 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); - 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; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных;

		умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём учебной нагрузки студента 108 часов, в том числе:
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 108 часов,
в том числе:

- теоретические занятия - 28 часов,
- практические занятия - 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	**54**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	40
Профессионально-ориентированное содержание	**52**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	40
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**2**
ИТОГО	**108**

2. Тематический план и содержание учебной 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
Основное содержание			
Раздел 1.	**Теоретические основы информатики**	**24**	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы.	**2**	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Архив информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации.	**4**	
Тема 1.3. Кодирование информации. Системы счисления	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	**4**	
Тема 1.4. Элементы комбинаторики,	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Практические занятия	**6**	

теории множеств и математической логики	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
Тема 1.5. Модели и моделирование. Этапы моделирования	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования.	**2**	
Тема 1.6. Списки, графы, деревья	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	**4**	
Тема 1.7. Математические модели в профессиональной области	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 02
	Практические занятия Математические модели в профессиональной области	**2**	
Раздел 2.	**Цифровая грамотность**	**16**	
Тема 2.1. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	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.	**4**	
Тема 2.2. Компьютерные сети	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы	**4**	

	работы в сети Интернет		
Тема 2.3. Службы Интернета	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети, геоинформационные системы). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	**4**	
Тема 2.4. Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	**2**	
Тема 2.5. Информационная безопасность	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 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.	**2**	
Раздел 3.	**Алгоритмы и программирование**	**12**	
Тема 3.1. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01
	Практические занятия Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.	**6**	
Тема 3.2. Анализ алгоритмов в профессиональной	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Структурированные типы данных. Обработка символьных данных. Массивы и последовательности чисел.	**6**	

области	Двумерные массивы (матрицы).		
Раздел 4.	**Информационные технологии**	**54**	
Тема 4.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере: операции ввода, редактирования**».** Создание текстовых документов на компьютере: операции форматирования**.**	**4**	
Тема 4.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	**4**	
Тема 4.3. Технологии обработки информации в электронных таблицах.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Возможности электронных таблиц: обработка данных в среде электронных таблиц. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	**4**	
Тема 4.4. Формулы и функции в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Практические занятия 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	**6**	
Тема 4.5. Визуализация данных в электронных	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Визуализация данных в электронных таблицах. Графики. Диаграммы. Гистограммы.	**4**	

таблицах			
Тема 4.6. Моделирование в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Практические занятия Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	**6**	
Тема 4.7. Базы данных как модель предметной области	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Базы данных как модель предметной области.	**2**	
	Практические занятия Таблицы и реляционные базы данных Разработка базы данных, создание и редактирование таблиц базы данных**.** Создание простых запросов на выборку информации по условию. Создание отчетов и форм на основе различных баз данных**.**	**4**	
Тема 4.8. Компьютерная графика и мультимедиа	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения).Работа в графическом редакторе Gimp**.** Создание векторных изображений в Inkscape**.**	**4**	
Тема 4.9. Технологии обработки графических объектов	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Практические занятия Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео). Основные принципы работы в программах по редактированию звука и видео**.**	**6**	
Тема 4.10. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. Создание и редактирование презентаций.	**4**	

Тема 4.11. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 02
	Практические занятия Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации. Создание и редактирование презентаций с использование мультимедиа**.**	**2**	
Тема 4.12. Гипертекстовое представление информации	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Создание гипертекстовой страницы**.** Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации**»** (проектная работа). Язык разметки гипертекста HTML	**4**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**2**	
Всего		**108 ч.**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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-I «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-ОФЗ «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. Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов Информатика 10 класс [Электронный ресурс]/URL: https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/219&5&11;
11. Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов Информатика 11 класс [Электронный ресурс]/URL: 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 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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 мероприятий**
ОК 01	Тема 2.2 Тема 2.5 Тема 3.2	Тестирование
ОК 02	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.5 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 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.7 Темы 4.1-4.12	
ОК 01, ОК 02	Все темы	Зачет с оценкой

Приложение 7.9
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2025 г.

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.

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 (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения

	б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г**) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 08 Использовать средства физической культуры для	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В части физического воспитания:**	- 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);

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **а) самоорганизация:** -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

1.5. 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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	**52**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	**2**
ИТОГО	**72**

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
Основное содержание			
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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		
Профессионально ориентированное содержание		**2**	
Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня. Профессионально-	**Содержание учебного материала**	**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		
Раздел 2	**Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности**	**16**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Методико-практические занятия		**16**	
Профессионально ориентированное содержание		**16**	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	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	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	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»		
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04
	Практические занятия	2	
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	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		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	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)		
Основное содержание		**52**	

Учебно-тренировочные занятия		**52**	
Тема 2.6. Общая физическая подготовка.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности. Развитие основных физических качеств		
2.7. Гимнастика		**8**	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика .	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	2. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	3. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза.		
Тема 2.7 (2) Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	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 фитнесс оборудования.		
	6.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых		

	тренажерах.		
2.8 Спортивные игры		**22**	
Тема 2.8 (1) Баскетбол	**Содержание учебного материала**	8	
	Практические занятия	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.		
Тема 2.8 (2) Волейбол	**Содержание учебного материала**	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	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.		
Тема 2.8 (3) Теннис	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	

	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. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный»бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).		
	14.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	15.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.		
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	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.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт с оценкой)		***2***	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего:		***72***	

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[12], 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на зачете
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 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	
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 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	

[12] *Профессионально-ориентированное содержание*

Приложение 7.10
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины

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 от 27.12.2023 г.)) 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 «Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Педагогического Совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №17 от 18 июня 2024 года).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины» относится к циклу общеобразовательных дисциплин.

1.3. Цели дисциплины.

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

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	
	Общие13	**Дисциплинарные (предметные)14**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	**ПРб 02.** Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. **ПРб 08.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	**ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям;	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: - использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества,	**ПРб 03.** Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. **ПРб 15.** Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; **ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	ответственность за его судьбу; - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. **ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	***68***
в т.ч.	
Основное содержание	***56***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	36
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Индивидуальный проект *(да/нет)**	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОБЗР

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие		

	«виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**

Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при	Содержание учебного материала	**2**	

угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования,		

	предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие.		

	Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		

Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда.		

	Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное	Содержание учебного материала	*2*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		

условие благополучного развития страны	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	*2*	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	*2*	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*2*	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		

Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК[15]…
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК ….
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК…
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);		

	Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**2**	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- 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

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму».

Основные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности: уч.для студ. учреждений СПО/ Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. 2019г.

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 (www.mchs.gov.ru).
2. сайт МВД РФ (www.mvd.ru).

3. сайт Минобороны (www.mil.ru).
4. сайт ФСБ РФ (www.fsb.ru).
5. проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» (www.pobediteli.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 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; - Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
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	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2;	

	ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	

Приложение 7.11
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.11 ФИЗИКА»

2025 г.

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 федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Физика» (углубленный уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной 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 профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм.**

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 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 (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими

	- 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.	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.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; - модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

	информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых - измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

	верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение,	- 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.

	быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 05. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света,

		дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред кружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**180**
1. Основное содержание	**88**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
лабораторные занятия	12
контрольные работы	12
2. Профессионально-ориентированное содержание	**90**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	16
лабораторные занятия	14
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	2

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
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**2**	
Тема 1.1 Введение. Физика и методы научного познания	***Содержание учебного материала:***	2	ОК 03 ОК 05
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей. **Значение физики при освоении профессии Повар, кондитер.**		
Раздел 2. Механика		**22(10/-)**	
Тема 2.1 Кинематика	***Содержание учебного материала:***	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. **Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение.** Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.		
Тема 2.2 Динамика	***Содержание учебного материала:***	8	
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости.		

	Закон Гука. Вес тела. 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. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. **Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.**		
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	***Содержание учебного материала:***	6	
	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. **Кинетическая энергия материальной точки.** Теорема об изменении кинетической энергии. **Потенциальная энергия.** Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. **Закон сохранения механической энергии.** Упругие и неупругие столкновения. **Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.**		
	Практические занятия **Решение задач профессиональной направленности по разделу «Механика»**	**2**	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**32(20/4)**	
Тема 3.1 Основы молекулярно - кинетической теории	***Содержание учебного материала:***	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. **Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества**. **Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей.** Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. **Газовые законы.** Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма,		

	изохора, изобара. **Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.**		
	Лабораторные занятия: **Лабораторная работа №1. Изучение закона Гей-Люссака**	2	
Тема 3.2 Основы термодинамики	***Содержание учебного материала:***	10	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. **Первый закон термодинамики**. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. **Второй закон термодинамики**. 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. **Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.**		
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.	***Содержание учебного материала:***	6	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. **Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.** **Уравнение теплового баланса.** **Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.**		
	Практические занятия **Решение задач профессиональной направленности**	2	
	Лабораторные занятия: **Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.**	2	
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		2	
Раздел 4. Электродинамика		**48 (26/10)**	
Тема 4.1	***Содержание учебного материала:***	8	ОК 01

Электростатика	**Электризация тел. Электрический заряд.** Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. **Закон сохранения электрического заряда.** Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. **Конденсатор.** Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. **Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.**		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Практические занятия **Решение задач профессиональной направленности**	2	
	Лабораторные занятия: **Лабораторная работа №3. Определение электрической емкости конденсаторов**	2	
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.	***Содержание учебного материала:***	10	
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. **Напряжение. Закон Ома для участка цепи.** **Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников.** Работа электрического тока. **Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока.** **Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.** Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. **Полупроводники**. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. **Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.** **Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния.** Плазма.		

	Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.		
	Практические занятия **Решение задач профессиональной направленности**	2	
	Лабораторные занятия: **Лабораторная работа №4 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.** **Лабораторная работа №5 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.** **Лабораторная работа №6 Наблюдение электролиза.**	2 2 2	
Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»		2	
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	***Содержание учебного материала:***	10	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого провод-ника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. **Сила Ампера, её модуль и направление.** **Сила Лоренца, её модуль и направление.** Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. **Явление электромагнитной индукции.** Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. **Индуктивность. Явление самоиндукции.** Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. **Электромагнитное поле.** **Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.**		
	Практические занятия	2	

	Решение задач профессиональной направленности		
	Лабораторные занятия: **Лабораторная работа №7 Изучение явления электромагнитной индукции**	2	
Контрольная работа №3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		2	
Раздел 5. Колебания и волны		**40 (10/-)**	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания.	***Содержание учебного материала:***	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. **Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока.** Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. **Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии.** Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни. Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.		
	Лабораторные занятия: **Лабораторная работа №8** Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. **Лабораторная работа №9** Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединённых конденсатора, катушки и резистора.	2 2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны.	***Содержание учебного материала:***	6	
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B, v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн:		

	отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. **Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.**		
	Практические занятия **Решение задач профессиональной направленности**	2	
Контрольная работа № 4 «Колебания и волны»		2	
Тема 5.3 Оптика	***Содержание учебного материала:***	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света. **Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляроид.**		
	Практические занятия **Решение задач профессиональной направленности**	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №10 Определение показателя преломления стекла	2	

	Лабораторная работа №11 Исследование свойств изображений в линзах	2	
Контрольная работа № 5 «Оптика»		2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности.		**4 (-/-)**	
Тема 6.1 Основы специальной теории относительности.	***Содержание учебного материала:***	4	
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.		ОК 04 ОК 05
Раздел 7. Квантовая физика		**22 (8/-)**	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	***Содержание учебного материала:***	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. **Открытие и исследование фотоэффекта.** Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. **Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта.** **Давление света. Опыты П.Н. Лебедева.** **Химическое действие света.** **Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.**		
Тема 7.2 Строение атома.	***Содержание учебного материала:***	4	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию а -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. **Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.**		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №12 Наблюдение линейчатого спектра.	2	
Тема 7.3 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. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы.	8	

	Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. **Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики.** Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. **Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.**		
Контрольная работа № 6 «Квантовая физика»		2	
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**8 (2/-)**	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	***Содержание учебного материала:***	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. **Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система.**		
	Практические занятия	2	
	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. **Млечный Путь - наша Галактика.** Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии.		
	Лабораторные занятия: 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.	2	
	Промежуточная аттестация: зачет с оценкой	2	
	Всего	180	

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 / (датаобращения: 29.08.2022);**
5. **Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.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 / (датаобращения: 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 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. Раздел 8. Темы 8.1	
ОК 03. Планировать и	Раздел 1. Темы 1.1.	

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 8. Темы 8.1	индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - зачет с оценкой.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. Раздел 8. Темы 8.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	

Приложение 7.12
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.12 (п) ХИМИЯ»

2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ХИМИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: 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.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[16]:

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

[16] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации		
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	-
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		-
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	

		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия[17]	70	6
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)*	2	-
Всего	**72**	**6**

[17] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

а. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы строения вещества		**6**	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Основное содержание**	**4**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	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	
	Практические занятия	**2**	
	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	
Тема 1.2. Периодический закон и	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	**2**	

таблица Д.И. Менделеева	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»	2	
Раздел 2. Химические реакции		**10**	
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**6**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**4**	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. 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	4	
	Практические занятия	**2**	
	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	
Тема 2.2.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01

Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Теоретическое обучение**	**4**	ОК 04
	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	4	
Раздел 3.	**Строение и свойства неорганических веществ**	**18**	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**4**	
	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	
	Практические занятия	**2**	
	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	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**4**	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	4	
	Практические занятия	**4**	
	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. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека	4	
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	**4**	
	Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония	4	
Раздел 4.	**Строение и свойства органических веществ**	**20**	
Тема 4.1. Классификация,	**Основное содержание**	**8**	ОК 01

строение и номенклатура органических веществ	**Теоретическое обучение**	**4**	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. 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. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	4	
	Практические занятия	**4**	
	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.) 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 %)	4	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	**4**	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	4	

	– непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов – 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		
	Практические занятия	**4**	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. 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	
Тема 4.3. Идентификация	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**4**	

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 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	4	ОК 04
Раздел 5.	**Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций**	**8**	
Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**4**	
	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. 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	4	
	Практические занятия	**4**	ОК 01 ОК 02
	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. 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	

Раздел 6.	**Растворы**	**2**	
Тема 6.1. Понятие о растворах	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Практические занятия	**2**	
	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. 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	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
Раздел 7.	**Химия в быту и производственной деятельности человека**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение	**2**	
	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	
	Практические занятия		
	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. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией	4	

	Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет с оценкой)	**2**	
	Всего	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *«Естественно-научных дисциплин» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
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. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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)

3.2.2 Дополнительные источники:

Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях, М.: ИЦ «Академия», 2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). 3. Задания на использование химической символики и названий соединений по

проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 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 цифровые средства психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия,	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	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 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». 2. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системе. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева» 1. Задачи на составление

реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена; – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса. 2. Задачи на расчет массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси 1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей, установление изменения кислотности среды 1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки 1. Тест «Особенности

		химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ 1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации. 1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %) 1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.

		2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 1.Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности. 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 1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека Профессионально-ориентированное содержание Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности) Кейс (с учетом будущей

		профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов

Приложение 7.13
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.13 (п) БИОЛОГИЯ»

2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БИОЛОГИЯ»

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 примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций (базовый уровень), 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 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: овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Задачи:

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;
- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;
- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;
- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической

культуры, для формирования научного мировоззрения;

- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

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	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

	соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки

Учебные занятия	70	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет с оценкой)*	2	-
Всего	**72**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**18**	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 2
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	**Основное содержание**	**6**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	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)		
	Лабораторные занятия:	2	
	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная 1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов		
	Практические занятия:	2	
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		

Тема 1.4. **Обмен веществ и превращение энергии в клетке**	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза		
Контрольная работа	Молекулярный уровень организации живого	**2**	
Раздел 2. Строение и функции организма		**20**	
Тема 2.1. Строение организма	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности		
Тема 2.2. Формы размножения организмов	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение		
Тема 2.3. **Онтогенез растений, животных и человека**	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии.		

	Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений		
Тема 2.4. Закономерности наследования	**Основное содержание**	**4**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	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		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Контрольная работа	Строение и функции организма	**2**	
Раздел 3. Теория эволюции		**6**	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.3. Происхождениечелов	**Основное содержание**	**2**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	

ека – антропогенез	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды		
Раздел 4. Экология		**18**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	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		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	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		
	Практические занятия:	2	
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		

Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	**Основное содержание**	**2**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	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. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие «Отходы производства»		
	***В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия**	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		
Тема 4.5. Влияние социально-экологических	**Основное содержание**	**4**	ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема	2	

факторов на здоровье человека	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		
	Лабораторные занятия:	**2**	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
	***В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия**	**2**	
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
Контрольная работа	Теоретические аспекты экологии	**2**	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		**8**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое содержание:	**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	
	Практические занятия:	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	
	***В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия**	2	
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей		
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме зачета с оценкой		**2**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *«Естественно-научных дисциплин» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Каменский А.А. Биология: 10-11 кл., М.: Дрофа, 2019

3.2.2. Дополнительные источники

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

Интернет-ресурсы:

1. Российская электронная школа. Биология. Программа для 10 класса. [Электронный ресурс]/ URL: https://resh.edu.ru/subject/5/10/
2. Российская электронная школа. Биология. Программа для 11 класса [Электронный ресурс]/ URL: https://resh.edu.ru/subject/5/11/
3. Российская электронная школа. Экология. Программа для 10-11 классов [Электронный ресурс]/ URL: https://resh.edu.ru/subject/40/
4. Сайт информационного проекта «Эволюция человека. Происхождение человечества – Антропогенез.РУ» [Электронный ресурс]/ URL: https://antropogenez.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Фронтальный опрос.
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого.
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции. Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем.

ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария 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 Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
ОК 02 ОК 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	Раздел 2. Строение и функции организма	Фронтальный опрос.
ОК 02 ОК 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
ОК 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК 02 ОК 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании,

		составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
	Раздел 3. Теория эволюции	Фронтальный опрос.
ОК 02 ОК 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02 ОК 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
	Раздел 4. Экология	Фронтальный опрос.
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на

		человека (низкие и высокие температуры)"
	Раздел 5. Биология в жизни	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биотехнологии в жизни каждого. Биотехнологии и технические системы.	Выполнение кейсов: на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам); на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам); на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам).

Приложение 7.14
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы проектной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов квалифицированных рабочих. служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является вариативной и входит в общеобразовательный цикл.

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

Цель освоения дисциплины «Основы проектной деятельности»: отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы. Основными задачами дисциплины являются:

- выделение основных этапов написания выпускной квалификационной работы;
- формирование представления об исследовательском обучении как ведущем способе учебной деятельности;
- получение представления о научных методах, используемых при написании и проведении исследования;
- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;
- получение представления об общелогических методах и научных подходах;
- получение представления о процедуре защиты курсовой (дипломной) работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;
- оценивать свои возможности, осознавать свои интересы и делать осознанный выбор.
- разрабатывать структуру конкретного проекта;
- использовать справочную нормативную, правовую документацию;
- проводить исследования;
- самостоятельно разрабатывать структуру проекта, делать аналитическую обработку текста;
- оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- типы и виды проектов;
- навыки работы с информацией (сбор, систематизация, хранение, использование);
- требования к структуре проекта;
- виды проектов по содержанию

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 (личностные и метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять

	источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур;

	условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	уважения к историческому наследию народов России

1.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося **44 часа**, в том числе:

– самостоятельной работы обучающегося **8 часов**.

–

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Итоговая аттестация в форме **зачета с оценкой**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1 **Введение, цели и задачи курса. Основные представления о проектной и исследовательской деятельности** Чему посвящён этот курс. Проектная и исследовательская деятельность студентов.	*4*	
Раздел 2. Культура исследования и проектирования	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1 **Проект. Многообразие проектов. Проектирование** Что такое проект и почему реализация проекта – это сложно, но интересно Многообразие проектов: технологические, социальные, экономические, организационные, смешанные, волонтёрские. Негативные последствия проектов. Проектирование, его основные задачи. Социальные проекты, благотворительность. Влияние технического проекта на социальную сторону жизни людей.	*4*	
	Практические занятия Выявление различий между техническим проектированием и конструированием. Характеристика волонтёрских проектов и сообществ. Характеристика исследования как элемента проекта.	*4*	
Раздел 3. Самоопределение. Замысел проекта	**Содержание учебного материала**	**10**	
	1 **Проекты и технологии. Выбор сферы деятельности** Официальные программы, разработанные на федеральном уровне: ИКТ; здоровье, медицина и биотехнологии; транспорт будущего; энергетика будущего; новые материалы и их применение; среда жизни человека; города и поселения будущего и др.	*4*	
	Практические занятия Сравнение понятий «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования. Формулирование цели проекта. Целеполагание и постановка задач. Характеристика ресурсов и бюджета проекта. Определение способов поиска недостающей информации	*6*	
Раздел 4. Условия реализации проекта	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1 **Переход от замысла к реализации проекта** Жизненный цикл проекта: выдвижение идеи – проработка замысла – реализация – рефлексия – переосмысление замысла. Жизненный цикл изделия: проектирование, конструирование, изготовление, эксплуатация, утилизация. Рефлексия.	*2*	
	Практические занятия Планирование действий – шаг за шагом по пути к реализации проекта.		

	Составление примерного плана своего проекта. Характеристика источников финансирования проекта. Определение факторов риска проекта. Анализ проектного замысла «Завод по переработке пластика», «Превратим мусор в ресурс». Анализ проектного замысла «Туризм и краеведение».	*6*	
Раздел 5. Предварительная защита и экспертная оценка проектных и исследовательских работ	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1 **Технология при подготовке проекта.** Технология как мост от идеи к продукту. Изобретение. Технология. Технологические долины. Агротехнологии. Инфраструктура. Базовый процесс. Вспомогательные процессы..	*2*	
	Практические занятия Определение позиции эксперта. Характеристика критериев оценки проекта.	*2*	
Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой)		*2*	
	Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории:

Оборудование учебной аудитории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых 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, 2019. – 160 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:

1. Государственная образовательная платформа «Российская электронная школа» [Электронный ресурс]/ URL: http://resh.edu.ru/
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: http://fcior.edu.ru/
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: http:// school-collection.edu.ru/
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]/ URL: http://window. edu.ru/
5. Словари и энциклопедии [Электронный ресурс]/ URL: https://dic.academic.ru/
6. Зоологический музей в Санкт-Петербурге [Электронный ресурс]/ URL: http://www.zin.ru/museum/
7. Энциклопедия растений [Электронный ресурс]/ URL: https://www.greeninfo.ru/
8. История России. Федеральный портал «История.РФ» [Электронный ресурс]/ URL:

https://histrf.ru/

9. Исторический портал [Электронный ресурс]/ URL: https://www.ru-history.com/
10. Русское географическое общество [Электронный ресурс]/ URL: https://www.rgo.ru/ru
11. Портал «География» проекта «Электронная Земля: научные информационные ресурсы и информационно-коммуникационные технологии» [Электронный ресурс]/ URL: http://www.webgeo.ru/
12. Портал фильмов Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: http://kino.rgo.ru/
13. Интересные факты [Электронный ресурс]/ URL: http://www.interesnie-fakty.ru/
14. Блог OMyWorld. Узнай мир [Электронный ресурс]/ URL: http://omyworld.ru/
15. Электронная библиотека Русского географического общества [Электронный ресурс]/URL: https://lib.rgo.ru/dsweb/HomePage
16. Геопортал Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: http://geoportal.rgo.ru/
17. Литература для школьников [Электронный ресурс]/ URL: http://hailenna.narod.ru/
18. Справочно-информационный портал «Грамота.ру» [Электронный ресурс]/ URL: http://gramota.ru/
19. Культура письменной речи [Электронный ресурс]/ URL: http://gramma.ru/
20. Научно-образовательный портал «Вся биология» [Электронный ресурс]/ URL: http://sbio.info/
21. Мегаэнциклопедия животных [Электронный ресурс]/ URL: https://zooclub.ru/
22. Электронная энциклопедия «КругосВеТ» [Электронный ресурс]/ URL: http://www.krugosvet.ru/
23. Занимательная химия [Электронный ресурс]/ URL: http://www.alto-lab.ru/
24. 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Личностные результаты:	
- готовность и способность обучающихся к личностному самоопределению; - сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; - сформированность системы значимых социальных и межличностных отношений; - способность ставить цели и строить жизненные планы; - способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.	Устный опрос Оценка выполнения практических работ Выполнение рефератов, презентаций Работа с учебной литературой Выполнение домашних заданий
Метапредметные результаты:	
- освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий; - способность их использования в познавательной и социальной практике; - самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками; - способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	Устный опрос Оценка выполнения практических работ Выполнение рефератов, презентаций Работа с учебной литературой Выполнение домашних заданий
Предметные результаты:	
- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; - способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действия при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.	Устный опрос Оценка выполнения практических работ Выполнение рефератов, презентаций Работа с учебной литературой Выполнение домашних заданий