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)

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 специалистов среднего звена

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «НТПБ» приказ №35-осн 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

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 **4**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *4*

3.2. Профессиональные стандарты *5*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *5*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **11**

4.1. Общие компетенции *11*

4.2. Профессиональные компетенции *17*

4.3. Матрица компетенций выпускника *30*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **120**

5.1. Учебный план *120*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *120*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *133*

5.4. Календарный учебный график *134*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *136*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *136*

5.7. Практическая подготовка *136*

5.8. Государственная итоговая аттестация *137*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **137**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *137*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *138*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *138*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *138*

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
Приложение 6. Рабочие программы практик
Приложение 7. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации/Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1565 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (с изменениями и дополнениями) (далее - ФГОС, ФГОС СПО). (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой 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 утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации/Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1565;

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914;

Устав государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж», утвержденный приказом Министерства образования Тульской области от 24.11.2022 №2507;

иные локальные и нормативные документы ГПОУ ТО «ДПК» по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности.

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 РФ от 01.12.2015 № 914	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие санитарной книжки.	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г №1565	
Квалификация (-и) выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	16472 Пекарь	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4644**	**2043**
ОГСЭ	518	216
общепрофессиональный цикл	778	333
профессиональный цикл	2418	1682
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная	1224 - 504 - 720 -144	1224 - 504 - 720 -144
Вариативная часть образовательной программы	**1296**	**1134**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1038	928
ГИА в форме демонстрационного экзамена + *указывается из ФГОС*	**216**	
Всего	**5940**	**3177**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 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	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 №914н	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять

	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.	**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	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**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 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость выбранной специальности
		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 выбранной специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по выбранной специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:

		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;

		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:**
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
		оформлять бизнес-план;
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;

		презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности;
		основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;
		порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами*	**Навыки:** • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: • обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; • распределять задания между подчиненными в соответствии с их

		квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); • методы контроля качества сырья, продуктов; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		• виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Навыки:** • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи • контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; • обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья
		Умения: • оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; • определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; • контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию • контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,

		хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.
		Знания: • способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; • способы удаления излишней горечи из экзотических и редких ви¬дов овощей; • способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; • санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; • формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки:** • организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; • контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности

		Умения: • контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; • контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; • владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; • выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; • готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой • контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; • проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; • контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; • контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения

		Знания: • ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; • современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; • правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; • техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; • правила складирования упакованных полуфабрикатов; • требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** • разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

		Умения: • подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; • представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; • проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

		Знания: • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	*ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*	**Навыки:** • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Умения:** • обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; • распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;
		Знания: • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства

		продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации отходов • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного	**Навыки:** • организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:** • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать • качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых супов; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи супов; • организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: • рассчитывать стоимость супов; • вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; **Знания:** • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		• правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; • температура подачи супов сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных супов; • требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; • правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.

	ПК 2.3 *Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента*	**Навыки:** •организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

		•минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых соусов; •определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи соусов; •организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: •рассчитывать стоимость соусов; •вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** •ассортимента, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним •характеристика региональных видов сырья, продуктов; •нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; •пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

		•варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; •варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; •температура подачи соусов сложного ассортимента; •правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; •требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.4 *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных*	**Навыки:** • организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта

		при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; •определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; •организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; •рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; •вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,

		входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; •определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; •организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; •вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; •нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для

		отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		•контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на •основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; •определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; •сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; •организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; •вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра,

		муки с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; •нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; •пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, •сыра, муки; •варианты сочетания •основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность выполнения

		технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •техники порционирования, •варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; •температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; •правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; •требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; •базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:**

		•выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

		•обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; •определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; •организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; •вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,

		примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; •пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность •выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

		•виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; •требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; •базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		•контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих •блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное •сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; •контролировать, •осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; •определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество •органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		•охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; •организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; •вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		•пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; •температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; •правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд

		из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; •правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ведения расчетов с потребителем; **Умения:** •выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; •соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; •выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; •комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; •проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и

		анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; •изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; •рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; •оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; •представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; •проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; **Знания:** •процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; •новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); •современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; •принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; •правила организации проработки рецептур; •правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; •правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

		•правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами*	**Навыки:** •выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; •обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; •осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; **Умения:** •выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; •контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; •составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; •оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; •объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

		•контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; •контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять •ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; •демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; •контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; **Знания:** •материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; •требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; •санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); •методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; •виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; •последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; •виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

		чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; •правила утилизации непищевых отходов; •виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; •виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:** •выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с

		особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых соусов; •определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: •рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; •вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; **Знания:** •процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий

		потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, •принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; •температура подачи холодных соусов, заправок сложного

		ассортимента; •требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять

		различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, •региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых салатов; •определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; •сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи салатов; •организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; •вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; •консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном

		языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; •пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		•техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; •температура подачи салатов сложного ассортимента; •требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в

		соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость •продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом •канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость

		канапе, холодных закусок; •вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, •продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; •пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность выполнения

		технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного •оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; •требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое

	обслуживания	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость •продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

		•обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; •сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; •организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы и не рыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость блюд •вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья,

		•продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; •пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья •сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного •оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; •температура подачи канапе, холодных закусок сложного

		ассортимента; •правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; •требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса , птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		•использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, •региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; •обеспечивать безопасность готовых салатов; •определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; •предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для организации хранения; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, •оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; •сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи салатов; •организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к

		безопасности готовой продукции; •организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; •вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; •консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; •пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика ; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок

		для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного •оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; •температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; •правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; •требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и крорлика сложного ассортимента; •правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	**Навыки:** •выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	видов и форм обслуживания; •оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; •ведения расчетов с потребителями **Умения:** •выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; •соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; •выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; •комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; •проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; •изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; •оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; •проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;

		Знания: •знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); •современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; •принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; •правила организации проработки рецептур; •правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; •правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; •правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами*	**Навыки:** •выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; •обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; •осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; **Умения:**

		•выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; •обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; •составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; •оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; •объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; •контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; •контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; •демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; •контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; **Знания:** •процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

		•требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; •методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; •виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; •последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; •виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств •правила утилизации непищевых отходов; •виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; •виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

		•контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; •обеспечивать безопасность готовой продукции; •определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; •оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;

		•организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; •охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; •организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); •рассчитывать стоимость холодных десертов; •вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; •нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых •холодных десертов сложного ассортимента; •варианты сочетания основных продуктов с другими

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

		•базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих десертов; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод,

		заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; •обеспечивать безопасность готовой продукции; •определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; •оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; •охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; •организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); •рассчитывать стоимость горячих десертов; •вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		•владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; •нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых •горячих десертов сложного ассортимента; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

		•способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи горячих десертов сложного ассортимента; •температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; •правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; •правила общения с потребителями; •базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

		технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных напитков; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; •организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; •обеспечивать безопасность готовой продукции; •определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; •оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование,

		оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; •охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; •организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); •рассчитывать стоимость горячих десертов; •вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; •нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых •холодных напитков сложного ассортимента; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;

		•варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; •температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; •правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; •правила общения с потребителями; •базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.

	ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; •контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горяих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; •изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		•организовывать приготовление, готовить горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; •минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; •обеспечивать безопасность готовой продукции; •определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; •оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; •охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента; •организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; •контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; •охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; •организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); •рассчитывать стоимость горячих напитков; •вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; •поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; •владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; **Знания:**

		•процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; •правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; •характеристика региональных видов сырья, продуктов; •нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых •горячих напитков сложного ассортимента; •варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; •варианты подбора пряностей и приправ; •ассортимент вкусовых добавок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; •правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; •виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; •температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; •современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; •способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; •способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства; •техника порционирования, варианты оформления горячих

		напитков сложного ассортимента для подачи; •виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; •методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; •температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; •правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; •правила общения с потребителями; •базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки; **Умения:** •выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; •соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; •выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

		•комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; •проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; •изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, •сезонности, форм и методов обслуживания; •рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; •оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; •представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; **Знания:** •процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; •новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); •принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными •ингредиентами, пряностями и приправами; •правила организации проработки рецептур; •правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода

		холодных и горячих десертов, напитков; •правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; •правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
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*	**Навыки:** •выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; •обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; •осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; **Умения:** •выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; •оценивать наличие ресурсов; •составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; •оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; •объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;

		•разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; •демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; •контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, •материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; •контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; •контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; **Знания:** •процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; •требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; •санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); •методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; •важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; •способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности •требования охраны труда, •пожарной безопасности и производственной санитарии в

		организации питания; •виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; •последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; •возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке •производственного инвентаря и кухонной посуды; •виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; •правила утилизации отходов; •виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; •виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; •способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:** •выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; •оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •организовывать их хранение до момента использования; •выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

		•распознавать недоброкачественные продукты; •контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; •контролировать ротацию продуктов; •оформлять заявки на продукты, расходные •материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; •контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, •контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); •контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; •контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; •контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; •изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода

		отделочных полуфабрикатов; •определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; •доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); •соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; •выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; •проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; •контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения; **Знания:** •процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; •ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; •температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; •виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; •нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; •ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

		•требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с , учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; •оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •организовывать их хранение до момента использования; •выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; •распознавать недоброкачественные продукты; •контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; •контролировать ротацию продуктов; •оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

		•контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, •контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); •контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; •контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; •контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; •определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на различных этапах приготовления; •владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; •доводить тесто до определенной консистенции (текстуры); •соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; •выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно

		использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; •проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед использованием; •порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; •контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения •контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; •рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; •температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

		•нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; •ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; •техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; •виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; •правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** •выполнять и контролировать приготовление, хранение мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; •оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •организовывать их хранение до момента использования; •выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; •распознавать недоброкачественные продукты; •контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий

		в соответствии с рецептурой; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; •контролировать ротацию продуктов; •оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, •контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); •контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; •контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; •контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий; •определять степень готовности мучных кондитерских изделий на различных этапах приготовления;

		•владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; •доводить тесто до определенной консистенции (текстуры); •соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; •выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; •проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед использованием; •порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; •контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения •контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; •рассчитывать стоимость мучных кондитерских сложного ассортимента; •поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

		видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; •температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; •ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; •техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи •изделий сложного ассортимента для подачи; •виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных •кондитерских изделий сложного ассортимента; •методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** •выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:**

		•выполнять и контролировать приготовление, хранение пирожных и тортов, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; •оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; •организовывать их хранение до момента использования; •выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; •распознавать недоброкачественные продукты; •контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; •использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; •контролировать ротацию продуктов; •оформлять заявки на продукты, расходные •материалы, необходимые для приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента; •контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, •контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); •контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; •контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления тортов и пирожных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и

		кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; •контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; •соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки тортов и пирожных сложного ассортимента; •изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода тортов и пирожных; •определять степень готовности тортов и пирожных на различных этапах приготовления; •владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования тортов и пирожных вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; •доводить тесто до определенной консистенции (текстуры); •соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента; •осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; •выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; •проверять качество готовых тортов и пирожных перед использованием; •порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать торты и пирожные с учетом требований по безопасности готовой продукции; •контролировать, организовывать хранение тортов и пирожных с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения •контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать торты и пирожные на вынос и для транспортирования;

		•рассчитывать стоимость тортов и пирожных сложного ассортимента; •поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов и пирожных; **Знания:** •процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; •температурный, временной режим и правила приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента; •виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении тортов и пирожных сложного ассортимента; •нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; •ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; •техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи тортов и пирожных сложного ассортимента ; •виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос тортов и пирожных сложного ассортимента; •методы сервировки и подачи тортов и пирожных сложного ассортимента; •требования к безопасности хранения тортов и пирожных сложного ассортимента; •правила маркирования и упаковывания

	ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Навыки:** •выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; •ведения расчетов, оформления результатов проработки; **Умения:** •выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; •подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; •соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; •выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; •комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; •проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; •изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; •рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; •оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; •представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию)

		руководству; •проводить мастер-класс для представления; **Знания:** •процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; •наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; •новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; •современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; •принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; •правила организации проработки рецептур; •правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; •правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; •правила расчета себестоимости.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	*ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	**Навыки:** •выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; **Умения:** •разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и

		кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; •разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; •рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; •рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; •предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; •составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; •выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с •руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; •владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; •анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню; **Знания:** •ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; •актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;

		•классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; •взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; •названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; •ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; •основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; •основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; •примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; •правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; •методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; •правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; •возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; •правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; •системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Навыки:** •выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; •координации деятельности подчиненного персонала; **Умения:**

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

		•структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; •методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; •психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Навыки:** •выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; •контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов; **Умения:** •выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; •взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; •оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; •рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; •определять потребность для выполнения производственной программы; •контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; •проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; **Знания:** •требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; •назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; •изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;

		•возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); •причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). •способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; •графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; •современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; •методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; •процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; •порядок списания продуктов (потерь при хранении); •современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Навыки:** •организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; •планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); **Умения:** •выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; •контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; •определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; •органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по

		контролю •качества готовой продукции; •определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; •организовывать рабочие места различных зон кухни; •оценивать работу подчиненного персонала; **Знания:** •формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; •особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; •отраслевые стандарты; •правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; •стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; •структуру организации питания; •принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; •правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; •правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; •методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; •схемы, правила проведения производственного контроля; •основные производственные показатели подразделения организации питания;

		•правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; •контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; •современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; •правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	**Навыки:** •выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; •оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; **Умения:** •анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; •выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; •оценивать результаты обучения; •координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; •объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; •проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов; **Знания:** •знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); •способы и формы инструктирования персонала; •формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;

		виды инструктажей, их назначение; •роль наставничества в обучении на рабочем месте; •методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; •личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; •правила составления программ обучения; •способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; •принципы организации •тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; •законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; •современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

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[1]

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
Вариативная	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"	*ПК 7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.*	*33.014*	*ОТФ В Изготовление, презентация и*	*ТФ В/01.4 Составление рецептуры*

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

				продажа хлебобулочных изделий	*хлебобулочных изделий*
		ПК 7.2 Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.			*ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий*
		ПК 7.3 Осуществлять формовку хлебобулочных изделий			*В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий*
		ПК 7.4 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий			*В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий*
		ПК 7.5. Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий			*В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий*

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

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	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	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	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1
Обязательная часть образовательной программы																																				
ОД.00	**Общеобразвательные дисциплины**																																			
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																																				
ОД.12(П)	Химия																																				
ОД.13(П)	Биология																																				
ОД.14	Основы проектной деятельности																																				
ОГЭС.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																				
ОГЭС.01	Основы философии																																				
ОГСЭ.02	История																																				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности																																				
ОГСЭ.04	Физическая культура																																				
ОГСЭ.05	Психология общения																																				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																				
ЕН.01	Химия																																				
ЕН.02	Экологические основы природопользования																																				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**				О				О																												
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			О				О																													
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О																																	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																																				
ОП.04	Организация обслуживания																																				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																																				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																																				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																																				
ОП.08	Охрана труда																																				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																																				

ОП.10	Основы финансовой грамотности																																			
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности																																			
П.00	**Профессиональный цикл**																																			
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											о	о																							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													о	о																					
УП.01	Учебная практика											о	о	о	о																					
ПП.01	Производственная практика											о	о	о	о																					
	Экзамен (квалификационный)																																			
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента															о																				
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																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.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитреских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																	о
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																	
УП.05	Учебная практика																																	
ПП.05	Производственная практика																																	
	Экзамен (квалификационный)																																	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																																	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																																	
УП.06	Учебная практика																																	
ПП.06	Производственная практика																																	
	Экзамен (квалификационный)																																	
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих**																																	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"																																	
УП.07	Учебная практика																																	
ПП.07	Производственная практика																																	

	Квалификационный экзамен																																			
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**																																			
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания																																			
ОП.13	Рисование и лепка																																			
ОП.14	Основы калькуляции и учета																																			
	Производственная практика по специальности (преддипломная)																																			

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план [2]

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)								Объём образовательной программы, ак.ч.	
				ВСЕГО	В т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практика	Промежуточная аттестация	консультации	I курс		II курс		III курс		IV курс		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.
							по учебным дисциплинам, МДК																
		зачет (зачет с оценкой)	экзамен				всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовые работы (проекты)				1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 16,5 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16,5 нед.	6-й сем. 23,5 нед.	7-й сем. 15,5 нед.	8-й сем. 13 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	70%	30%

[2] *Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.*

О.00	**Общеобразовательный цикл**	**7**	**4**	**1476**	**544**	**6**	**1428**	**583**	**787**	**0**	**0**	**28**	**14**	**368**	**588**	**312**	**170**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**	**0**
ОД.01	Русский язык		2	88	6	-	76	20	56			6	6	32	44	0	0	0	0	0	0	90	0
ОД.02	Литература	2		108	14	-	108	50	58					40	68	0	0	0	0	0	0	108	0
ОД.03	История	3		136	58	-	136	60	58					40	56	40	0	0	0	0	0	118	0
ОД.04	Обществознание	4		72	32	-	72	52	34					0	0	32	40	0	0	0	0	104	0
ОД.05	География	4		72	36	-	72	36	36					0	0	36	36	0	0	0	0	72	0
ОД.06	Иностранный язык		2	84	72	-	72	0	72			8	4	32	40	0	0	0	0	0	0	120	0
ОД.07	Математика		4	240	109	-	232	109	109			6	2	36	74	64	58	0	0	0	0	224	0
ОД.08	Информатика	3		108	60	-	108	28	80					32	40	36	0	0	0	0	0	108	0
ОД.09	Физическая культура	4		134		-	134	2	128					32	34	32	36	0	0	0	0	130	0
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	10	-	68	22	46					32	36	0	0	0	0	0	0	70	0
ОД.11	Физика	2		108	52	-	108	94	14					40	68	0	0	0	0	0	0	100	0
ОД.12 (п)	Химия		3	154	65	-	144	52	56			8	2	36	72	36	0	0	0	0	0	120	0
ОД.13 (п)	Биология	4		72	12	-	72	48	24					0	40	36	0	0	0	0	0	70	0
ОД.14	Основы проектной деятельности			32	18	6	26	10	16					16	16	0	0	0	0	0	0	36	0

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**3**	**1**	**518**	**122**	**28**	**480**	**88**	**392**	**0**	**0**	**8**	**2**	**0**	**0**	**34**	**122**	**52**	**146**	**66**	**88**	**432**	**86**
ОГСЭ.01	Основы философии	6		48	8	4	44	36	8					0	0	0	0	0	48	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	4		48	8	4	44	36	8					0	0	0	48	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	220	106	10	200	0	200			8	2	0	0	34	42	24	44	34	32	144	76
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		170		8	162	0	162					0	0	0	0	28	54	32	56	160	10
ОГСЭ.05	Психология общения	-		32		2	30	16	14					0	0	0	32	0	0	0	0	32	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**1**	**186**	**104**	**8**	**170**	**116**	**54**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**70**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**6**
ЕН.01	Химия		4	150	86	6	136	100	36			8	0	0	0	70	72	0	0	0	0	144	6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36	18	2	34	16	18					0	0	0	36	0	0	0	0	36	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**1**	**778**	**333**	**40**	**728**	**357**	**371**	**20**	**0**	**8**	**2**	**140**	**168**	**0**	**130**	**158**	**172**	**0**	**0**	**612**	**166**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		74	42	4	70	28	42					24	50	0	0	0	0	0	0	74	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов	2		96	34	6	90	56	34					40	56	0	0	0	0	0	0	96	0

	и сырья																				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2		106	32	6	100	68	32					44	62	0	0	0	0	0	0	106	0
ОП.04	Организация обслуживания	4		84	36	4	80	44	36					0	0	0	84	0	0	0	0	84	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	118	42	4	104	64	40	20		8	2	0	0	0	0	0	108	0	0	118	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5		32	5	2	30	25	5					0	0	0	0	32	0	0	0	32	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	72	6	90	18	72					0	0	0	46	22	28	0	0	2	94
ОП.08	Охрана труда	1		32	18	2	30	20	10					32	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68		2	66	18	48					0	0	0	0	32	36	0	0	68	0
ОП.10	Основы финансовой грамотности	2		36	18	2	34	16	18					0	0	0	0	36	0	0	0	0	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	2		36	34	2	34	0	34					0	0	0	0	36	0	0	0	0	36

П.00	**Профессиональный цикл**	**8**	**13**	**2562**	**2050**	**48**	**2206**	**524**	**458**	**36**	**1224**	**118**	**46**	**104**	**72**	**140**	**268**	**414**	**384**	**492**	**380**	**1728**	**690**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**	**1**	**188**	**144**	**6**	**170**	**58**	**40**	**0**	**72**	**10**	**2**	**104**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	188	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		32	8	2	30	22	8					32	0	0	0	0	0	0	0	32	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		72	64	4	68	36	32					36	36	0	0	0	0	0	0	72	
УП.01	Учебная практика			72	72		72	-			72			36	36	0	0	0	0	0	0	72	
ПП.01	Производственная практика			0			0	-						0	0	0	0	0	0	0	0		
	Экзамен (квалификационный)		2	12								10	2									12	

ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**0**	**2**	**436**	**318**	**10**	**398**	**112**	**106**	**20**	**180**	**18**	**10**	**0**	**0**	**140**	**268**	**0**	**0**	**0**	**0**		**100**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-	36	6	2	34	28	6					0	0	36	0	0	0	0	0	36	
МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	202	132	8	184	84	100	20		8	2	0	0	68	124	0	0	0	0	202	100
УП.02	Учебная практика	-		72	72		72	-			72			0	0	36	36	0	0	0	0	72	
ПП.02	Производственная практика	-		108	108		108	-			108			0	0	0	108	0	0	0	0	108	

	Экзамен (квалификационный)		4	18							10	8									18	
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**338**	**272**	**6**	**314**	**74**	**60**	**0**	**180**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**320**	**0**	**0**	**0**		**130**
МДК.03.01	Организация процесов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-	32	10	2	30	20	10				0	0	0	0	32	0	0	0	32	
МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	116	82	4	104	54	50		8	0	0	0	0	0	108	0	0	0	116	22
УП.03	Учебная практика	5		72	72		72	-			72			0	0	0	0	72	0	0	0	36	36

ПП.03	Производственная практика	5		108	108		108	-			108			0	0	0	0	108	0	0	0	36	72
	Экзамен (квалификационный)		5	10								10	0									10	
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**3**	**2**	**316**	**260**	**6**	**282**	**54**	**48**	**0**	**180**	**18**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**288**	**0**		**130**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		32	10	2	30	20	10					0	0	0	0	0	0	32	0	32	

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	86	70	4	72	34	38			8	2	0	0	0	0	0	0	76	0	86	22
УП.04	Учебная практика	7		72	72		72	-			72			0	0	0	0	0	0	72	0	36	36
ПП.04	Производственная практика	7		108	108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0	36	72
	Экзамен (квалификационный)		7	18								10	8									18	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитреских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**3**	**2**	**504**	**390**	**6**	**472**	**118**	**102**	**0**	**252**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**94**	**384**	**0**	**0**		**120**

МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		32	12	2	30	18	12					0	0	0	0	32	0	0	0	32	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	204	126	4	190	100	90			8	2	0	0	0	0	62	132	0	0	204	12
УП.05	Учебная практика	6		108	108	-	108	-			108			0	0	0	0	0	108	0	0	72	36
ПП.05	Производственная практика	6		144	144	-	144	-			144			0	0	0	0	0	144	0	0	72	72
	Экзамен (квалификационный)		6	16								10	6									16	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**230**	**150**	**6**	**198**	**48**	**42**	**16**	**108**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**204**	**0**		**82**

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	106	42	6	90	48	42	16		8	2	0	0	0	0	0	0	96	0	96	10
УП.06	Учебная практика			0			0	-						0	0	0	0	0	0	0	0		
ПП.06	Производственная практика	7		108	108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0	36	72
	Экзамен (квалификационный)		7	16								10	6										
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**	**2**	**406**	**372**	**8**	**372**	**60**	**60**	**0**	**252**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**380**		**128**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"		8	138	120	8	120	60	60			8	2	0	0	0	0	0	0	0	128	138	20
УП.07	Учебная практика	8		108	108		108				108			0	0	0	0	0	0	0	108	72	36
ПП.07	Производственная практика	8		144	144		144				144			0	0	0	0	0	0	0	144	72	72
	Квалификационный экзамен		8	16								10	6										
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**	**2**	**2**	**348**	**238**	**10**	**176**	**82**	**94**	**0**	**144**	**16**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**42**	**144**	**0**	**144**		**348**
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания		4	76	30	2	66	36	30			8	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0	76

ОП.13	Рисование и лепка	6		36	24	2	34	10	24					0	0	0	0	0	36	0	0	0	36
ОП.14	Основы калькуляции и учета		6	92	40	6	76	36	40			8	2	0	0	0	0	42	40	0	0	0	92
ПДП.00	**Производственная практика по специальности (преддипломная)**	8		**144**	**144**		**144**				**144**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	0	144
Вариативная часть образовательной программы																							
	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль			1038																			1038
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса			258																			258
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**216**			**216**							**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**		
Итого:		**31**	**22**	**5940**	**3247**	**140**	**5188**	**1750**	**2156**	**56**	**1368**	**186**	**66**	**612**	**828**	**556**	**798**	**666**	**846**	**558**	**468**	**2952**	1296
Кол-во учебных часов в неделю														**36**	**36**	**33,7**	**34,7**	**40,4**	**36**	**36**	**36**		
										Всего:	Дисциплины и МДК, час.			576	792	520	654	486	594	270	216		
											Промежуточная аттестация (включая консультации), час.			0	36	18	36	18	54	54	36		

Государственная итоговая аттестация:
дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен.

	Учебная практика, час.	36	36	36	36	72	108	72	108
	Производственная практика, час.	0	0	0	108	108	144	216	144
	Экзамены, ед.	0	3	2	3	2	5	4	3
	Зачеты, ед.	2	8	4	6	4	6	4	3

Учебные сборы проводятся в объеме 35 часов в 6 семестре.

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	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»)	128	работодатель	Вид деятельности по запросу работодателя
2	Организация производства предприятий общественного питания	76	работодатель	Расширение осваиваемых компетенций.
3	Рисование и лепка	36	работодатель	Расширение осваиваемых компетенций.
4	Основы калькуляции и учета	92	работодатель	Расширение осваиваемых компетенций.
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[3]	Ответственный от предприятия
1.	Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	1,2	заготовочный цех	помощник повара
2	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	3,4	горячий цех	помощник повара
3	Выполнение работ по приготовлению оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	5	холодный цех	помощник повара
4	Выполнение работ по приготовлению оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	7	холодный цех, кондитерский цех	помощник повара, кондитера

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

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
5	Выполнение работ по приготовлению оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**1**44	6	кондитерский цех	помощник кондитера
6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	7		
7	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	ПМ.07Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	144	8	цех выпечки	помощник пекаря

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПП	Октябрь				ПП	Ноябрь				Декабрь				ПП	Январь			ПП	Февраль				ПП	Март					ПП	Апрель				ПП	Май				Июнь				ПП	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	К	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	ПА	П	П	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	1512
4	36	36	36	36	36	36	36	ПА	ПА	П	П	П	П	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г										1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	*38*	*1368*	*16*	*576*	*22*	*792*	*1*	*36*	*0*	*0*	*1*	*36*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*0*	*0*	*11*	*1476*
2 курс	*34,5*	*1242*	*15,5*	*558*	*19*	*684*	*1,5*	*54*	*0,5*	*18*	*1*	*36*	*5*	*180*	*1*	*36*	*4*	*144*	*0*	*0*	*11*	*1476*
3 курс	*28*	*1008*	*11,5*	*414*	*16,5*	*594*	*2*	*72*	*0,5*	*18*	*1,5*	*54*	*12*	*432*	*5*	*180*	*7*	*252*	*0*	*0*	*10*	*1512*
4 курс	*13,5*	*486*	*7,5*	*270*	*6*	*216*	*2,5*	*90*	*1,5*	*54*	*1*	*36*	*19*	*684*	*8*	*288*	*11*	*396*	*6*	*216*	*11*	*1476*
Всего	*114*	*4104*	*50,5*	*1818*	*63,5*	*2286*	*7*	*252*	*2,5*	*90*	*4,5*	*162*	*38*	*1368*	*15*	*540*	*23*	*828*	*6*	*216*	*43*	*5940*

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю); к – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 работодателей – участников образовательного кластера Тульской области по отрасли «Туризм и сфера услуг» при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

− 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 1-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) работодателей – участников образовательного кластера

Тульской области по отрасли «Туризм и сфера услуг» 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 и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения: требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Соицально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин;

Информационных технологий;

Профессиональных модулей;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана;

Учебный кондитерский цех;

Мастерские и зоны по видам работ:

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий;

Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (согласно перечню дисциплин, МДК и ПМ учебного плана по специальности). Не допускается реализация образовательной программы 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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях представлены на официальном сайте ГПОУ ТО «ДПК» в разделе «Руководство. Педагогический (научно-педагогический) состав» по ссылке: https://politehdon.ru/main/svedeniya-ob-obrazovatelnoj-organizaczii/rukovodstvo.-pedagogicheskij-(nauchno-pedagogicheskij)-sostav.html

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 специальности
43.02.15 поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»..... 2

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»..... 29

«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 88

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

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

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

2025 г

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

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 14

2.1. Трудоемкость освоения модуля 14

2.2. Структура профессионального модуля 15

2.3. Содержание профессионального модуля 16

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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[1]:

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

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

	• реализовывать составленный план • оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	• определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03	• 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	• содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности • правила	

	• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования	разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные банковские продукты	
ОК.04	• организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности	
ОК.05	• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	• особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	• описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения	• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	• соблюдать нормы	• правила	

	экологической безопасности • определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности • основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности • пути обеспечения ресурсосбережения • принципы бережливого производства • основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.08	• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения	
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	• 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	

	деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) • писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	• особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.10	• 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	
ОК.11	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; • определять инвестиционную привлекательность	• основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ПК 1.1	• обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; • распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,	• требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); • методы контроля качества сырья, продуктов; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций; • требования к личной гигиене персонала при подготовке	• организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

	охраны труда на рабочем месте; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	производственного инвентаря и кухонной посуды; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2	• оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; • определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;	• способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; • способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; • способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; • санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей,	• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи • контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; • обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья

	• контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию • контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; • формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья	
ПК.1.3	• контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и	• ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; • современные методы, техники	• организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; • контроле качества

	согласно заказу; • контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; • владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; • выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; • готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой • контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; • проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; • контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; • правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; • техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; • правила складирования упакованных полуфабрикатов; • требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности

	• контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения		
ПК 1.4	• подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом	• наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки	• разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; • представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; • проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	рецептур • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости полуфабрикатов	

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	98	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	*72*	*72*
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01 в форме зачёта* *МДК 01.02 в форме зачёта* *УП 01* *ПП 01* - *ПМ 01 в форме квалификационного экзамена*	12	-
Всего	**188**	**112**

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 1.1-1.4 ОК.01-11	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**32**	**8**	**32**	30	-	**2**		
ПК 1.1.-1.4 ОК.01-11	Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	**72**	**32**	**72**	68	-	**4**		
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**-**	**-**						**-**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	***188***	**112**	***104***	***98***	**-**	***6***	**72**	**-**

[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.

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**32**	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**32**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	1. Практическая работа (практическая подготовка) Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	4	
Тема 1.2.	**Содержание**		ПК 1.1-1.4

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	8	ОК.01-11
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника	**8**	

	безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	Тематика практических и лабораторных занятий	**4**	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Практическое занятие (практическая подготовка) Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	Практическое занятие (практическая подготовка) Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Самостоятельная учебная работа 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Освоение учебного материала тем с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	2	
Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**72**	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**72**	
Тема 2.1	**Содержание**		ПК 1.1-1.4

Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов ово¬щей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за¬висимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и гри¬бов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	ОК.01-11
Тема 2.2.	**Содержание**		ПК 1.1-1.4

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	4	ОК.01-11
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	**6**	
Тема 2.4	**Содержание**		

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	**8**	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Тематика практических и лабораторных занятий	**10**	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Практическая работа (практическая подготовка) Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	8	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**		ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких	6	

	животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	6	

	Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Тематика практических и лабораторных занятий	**14**	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Практическая работа (практическая подготовка) Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	12	
Тема 2.7 **Обработка и подготовка пернатой дичи**	Содержание		ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
Тема 2.8	Содержание		

Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Тематика практических и лабораторных занятий	**8**	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	8	
Самостоятельная учебная работа 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов (fcioredu.ru) 6. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 7. Подготовка словаря иностранных терминов/		**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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,		**72**	

особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при		

отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 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		
Промежуточная аттестация	***12***	
Всего	**188**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория кулинарного цеха *(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 и зоны по видам работ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» 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. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

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

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	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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	Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

[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 специальности
43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

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 14

2.1. Трудоемкость освоения модуля 14

2.2. Структура профессионального модуля 15

2.3. Содержание профессионального модуля 16

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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 задачу и/или проблему и выделять её составные части • определять этапы решения задачи • выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы • составлять план действия • определять необходимые ресурсы • владеть актуальными методами работы в профессиональной и	• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях • методы работы в профессиональной и смежных сферах • структуру плана для решения задач • порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

	смежных сферах • реализовывать составленный план • оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК.02	• определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03	• 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	• содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	

	коммерческой идеи • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования	• правила разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные банковские продукты	
ОК.04	• организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности	
ОК.05	• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	• особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	• описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения	• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

ОК.07	• соблюдать нормы экологической безопасности • определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	• 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	
ОК.08	• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения	
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	• 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	

	своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) • писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	• особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.10	• 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	
ОК.11	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; • определять инвестиционную	• основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ПК 2.1	• обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; • распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями	• требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного	• организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

	инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	инвентаря и кухонной посуды; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации отходов • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2	• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать • качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и	• организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать	дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования	

	приготовление, готовить супы сложного ассортимента • в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых супов; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество • органолептическим способом супов сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи супов;	персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; • температура подачи супов сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных супов; • требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; • правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.	

	• организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: • рассчитывать стоимость супов; • вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;		
ПК 2.3	• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в	• ассортимента, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; • варианты	• организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; • варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного	

	• обеспечивать безопасность готовых соусов; • определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи соусов; • организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: • рассчитывать стоимость соусов; • вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; • поддерживать	производства; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; • температура подачи соусов сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; • требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; • правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.	

	визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.4	• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила	• организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	• использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать	охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; • организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,		

	бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; • рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; • вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;		

	• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;		

	• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп,		

	бобовых, макаронных изделий; • организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; • вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.5	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика,	• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на	требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки,	

	• основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • сервировать для	готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • температура подачи горячих блюд из	

	подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; • базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.6	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент,	• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок	

	• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать	для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность • выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	

	недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с	ассортимента; • температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; • базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; •		
ПК 2.7	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из	• выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области	

	• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество • органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,	приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней	

	кролика; • организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	птицы, дичи, кролика; • правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8	• выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по	• процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	• выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

	безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; • представлять результат проработки	• новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ведения расчетов с потребителем

	(готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; • проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		

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	218	106
Курсовая работа (проект)	20	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 02.01* - *МДК 02.02 в форме экзамена* *УП 02* - *ПП 02* - *ПМ 02 в форме экзамена квалификационного*	18	-
Всего	**436**	**286**

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.-2.8 ОК.01-11	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**36**	**6**	**36**	34	-	**2**	**-**	**-**
ПК 2.1.-2.8 ОК.01-11	Раздел 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**202**	**100**	**202**	**184**	20	**8**	**-**	**-**
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**18**							
	Всего:	***436***	***286***	***238***	***218***	***20***	***10***	***72***	***108***

[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, курсовая работа (проект)	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		**34**	
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**34**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**		ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	**8**	
	Тематика практических и лабораторных занятий	**2**	
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	**2**	
Тема 1.2.	**Содержание**		

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	**10**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Тематика практических и лабораторных занятий	**2**	

	Практическое занятие (практическая подготовка) Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	**2**	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**		ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	**6**	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**		ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении	**4**	

	горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических и лабораторных занятий	**2**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическое занятие (практическая подготовка) Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	**2**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***3.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.		**2**	
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**192**	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**192**	
Тема 2.1.	**Содержание**		

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	**10**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Тематика практических и лабораторных занятий		

	Практическая работа (практическая подготовка)	**12**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	**2**	
	Практическая работа (практическая подготовка) Составление технологических карт на супы сложного ассортимента.	**2**	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру),	**8**	

	пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.		
	Тематика практических и лабораторных занятий	**6**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическая работа (практическая подготовка) Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	**2**	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление сложных горячих соусов.	**4**	
Тема 2.3.	**Содержание**		

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	**12**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Тематика практических и лабораторных занятий	**14**	
	Практическая работа (практическая подготовка) Расчёт сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	**2**	

	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запечённых и тушёных овощей и грибов**.**	**12**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**		ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	**12**	
	Тематика практических и лабораторных занятий	**8**	

	Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**2**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Лабораторное занятие (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности**)**	**6**	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**		ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному	**10**	

	хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**2**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**10**	
Тема 2.6.	**Содержание**		

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.	**10**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11

	Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП **Тематика практических и лабораторных занятий** **Практическое занятие (практическая подготовка)** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН **Лабораторная работа (практическая подготовка)** Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**16** **2** **14**	
Тема 2.7.	**Содержание**		

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов	**14**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11

	обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических и лабораторных занятий	**18**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**2**	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**16**	
Тема 2.8.	**Содержание**		ПК.2.1-2.8

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**8**	ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Тематика практических и лабораторных занятий	**14**	

	Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**2**	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**12**	
	Самостоятельная учебная работа 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 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из	**8**	

	сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР (www/fcioredu/ru) 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Курсовая работа		**20**	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.		

Защита курсовой работы.		
Примерная тематика курсовой работы: **1.** Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.		

20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».		
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** **1.** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств	**72**	

используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники		

безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика по ПМ. 02 **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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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	**108**	

на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	**408**	

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., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и фор м обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

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	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Текущий контроль: экспертное

[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.

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

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 14

2.1. Трудоемкость освоения модуля 14

2.2. Структура профессионального модуля 15

2.3. Содержание профессионального модуля 16

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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 задачу и/или проблему и выделять её составные части • определять этапы решения задачи • выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы • составлять план действия • определять необходимые ресурсы • владеть актуальными методами работы в профессиональной и	• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях • методы работы в профессиональной и смежных сферах • структуру плана для решения задач • порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

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

	смежных сферах • реализовывать составленный план • оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК.02	• определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03	• 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	• содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	

	коммерческой идеи • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования	• правила разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные банковские продукты	
ОК.04	• организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности	
ОК.05	• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	• особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	• описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения	• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

ОК.07	• соблюдать нормы экологической безопасности • определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	• 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	
ОК.08	• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения	
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	• 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	

	своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) • писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	• особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.10	• 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	
ОК.11	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; • определять инвестиционную	• основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ПК 3.1	• выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; • контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и	• материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность	• выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; • осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

	рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять • ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации непищевых отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 3.2	• выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных	• процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом	• выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с

	соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, • принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых соусов; • определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • организовывать,	оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • требования к	

	контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: • рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; • вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;	безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.3	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	• процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру,	форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; • температурный	форм обслуживания;

	выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, • региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых салатов; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для	режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; • температура подачи салатов сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый	

	супов, готовые супы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; • сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи салатов; • организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; • вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; • консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. •	словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.4	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	• приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, • продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом • канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • организовывать,	инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного • оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи канапе,	

	контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; • вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;	холодных закусок сложного ассортимента; • температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; • требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.5	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять,	• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, • продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного	

	адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование,	инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья • сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного • оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров	

	оформление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; • сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; • организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы и не рыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость блюд • вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; •	для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; • требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.	
ПК 3.6	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	• выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса , птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика ; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и	потребителей, видов и форм обслуживания

	• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, • региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых салатов; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и	производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного • оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров	

	замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, • оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; • сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи салатов; • организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; • вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; • консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; • требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и крорлика сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	•		
ПК 3.7	• выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; • изменять	• знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее	• выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; • ведения расчетов с потребителями

	рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; • проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	результатам; • правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	134	60
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 03.01 -* *МДК 03.02 в форме экзамена* *УП 03 в форме зачёта* *ПП 03 в форме зачёта* *ПМ 03 в форме экзамена*	18	-
Всего	**338**	**240**

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[9]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[10]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел 1Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**32**	**10**	**30**	20	-	**2**	**-**	**-**
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**108**	**50**	**104**	**54**	-	**4**	**-**	**-**
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**18**							
	Всего:	***338***	***240***	***134***	***74***	**-**	***6***	***72***	***108***

[9] *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*

[10] 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
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**32**	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**4**	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления		
	Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие. Разработка рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	**4**	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**6**	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)		

	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**10**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	**2**	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	**4**	
Самостоятельная учебная работа 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.		**2**	

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**104**	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**104**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**10**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.		ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	**2**	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	**4**	
Тема 2.2.	**Содержание**	**12**	

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.		ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления салатов сложного ассортимента.	**2**	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	**8**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**12**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.		ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе,		

	холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	**2**	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	**8**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная		

	целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**4**	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**8**	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		

	продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента.	**4**	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	**8**	
Самостоятельная учебная работа 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. 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.		**4**	

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.03 **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 сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд,	**72**	

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **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 сложного 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. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 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 (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**108**	
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», 2020 г

3.2.2. Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[11]
ПК 3.1	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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: 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 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4	Осуществляет 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	Осуществляет 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

[11] 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 специальности
43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

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 14

2.1. Трудоемкость освоения модуля 14

2.2. Структура профессионального модуля 15

2.3. Содержание профессионального модуля 16

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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 задачу и/или проблему и выделять её составные части • определять этапы решения задачи • выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы • составлять план действия • определять необходимые ресурсы • владеть актуальными методами работы	• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях • методы работы в профессиональной и смежных сферах • структуру плана для решения задач • порядок оценки результатов решения задач	-

	в профессиональной и смежных сферах • реализовывать составленный план • оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК.02	• определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03	• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности • применять современную научную профессиональную терминологию • определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования • выявлять	• содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской деятельности основы	

	достоинства и недостатки коммерческой идеи • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования	финансовой грамотности • правила разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные банковские продукты	
ОК.04	• организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности	
ОК.05	• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	• особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	• описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения	• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения и последствия его	

		нарушения	
ОК.07	• соблюдать нормы экологической безопасности • определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	• 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	
ОК.08	• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения	
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	• 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	

	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	• особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.10	• 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	
ОК.11	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; • определять	• основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ПК 4.1	• выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,	• процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные	• выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; • осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств • правила утилизации непищевых отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.2	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации	• выполнения приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных

	подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,	и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых • холодных десертов сложного ассортимента; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов,	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; • обеспечивать безопасность готовой продукции; • определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; • оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные	сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных десертов	

	полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); • рассчитывать стоимость холодных десертов; • вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной	сложного ассортимента; • температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; • правила общения с потребителями; • базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;		
ПК 4.3	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных	• приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	приготовления горячих десертов; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; • обеспечивать безопасность готовой продукции; • определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; • оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе	полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента	

	приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); • рассчитывать стоимость горячих десертов; • вести учет реализованных горячих десертов с	для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих десертов сложного ассортимента; • температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; • правила общения с потребителями; • базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.4	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых • холодных напитков сложного ассортимента; • варианты сочетания основных продуктов с	• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных напитков; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; • обеспечивать	другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного	

	безопасность готовой продукции; • определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; • оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,	производства; • техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; • температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; • правила общения с потребителями; • базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); • рассчитывать стоимость горячих десертов; • вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;		
ПК 4.5	• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных	• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы, правила	• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	горячих напитков сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горяих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,	взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых • горячих напитков сложного ассортимента; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; • способы	

	способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; • обеспечивать безопасность готовой продукции; • определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; • оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; • температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; • правила общения с потребителями; • базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	• охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); • рассчитывать стоимость горячих напитков; • вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.6	• выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по	• процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; • новые	• выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки;

	безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; • представлять результат проработки	высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	

	(готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	102	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 04.01 в форме зачета* *МДК 04.02 в форме экзамена* *УП 04 в форме зачёта* *ПП 04 в форме зачета* *ПМ 04 в форме экзамена квалификационного*	28	
Всего	**316**	**228**

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[12]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[13]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**32**	**10**	**30**	20	-	**2**	**-**	**-**
ПК 4.2.-4.5 ОК 1-7,9-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**76**	**38**	**72**	**34**	-	**4**	**-**	**-**
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**28**							
	Всего:	***316***	***228***	***102***	***54***	**-**	***6***	***72***	***108***

[12] *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*

[13] 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
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**32**	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**6**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	**4**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**6**	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по	**Содержание**	**8**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**2**	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**4**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**2**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**40**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**40**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**8**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов		

	сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	**4**	ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	**6**	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**10**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов		

	фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	**4**	ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	**6**	
Самостоятельная учебная работа 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.*** 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 модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		**36**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного	**Содержание**		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11

ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**8**	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Практическая работа. Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	**2**	ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	**6**	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**8**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование,		

	эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практическая работа. Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	**2**	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	**8**	
Самостоятельная учебная работа 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 разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**2**	
Учебная практика по ПМ.04 **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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.		**72**	

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		

21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**108**	
Всего	**288**	

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», 2021

3.2.3. Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[14]
ПК 4.1	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 4.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

[14] 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 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

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 14

2.1. Трудоемкость освоения модуля 14

2.2. Структура профессионального модуля 15

2.3. Содержание профессионального модуля 16

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть 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 задачу и/или проблему и выделять её составные части • определять этапы решения задачи • выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы • составлять план действия • определять необходимые ресурсы • владеть актуальными методами	• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях • методы работы в профессиональной и смежных сферах • структуру плана для решения задач • порядок оценки	-

	работы в профессиональной и смежных сферах • реализовывать составленный план • оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	• определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03	• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности • применять современную научную профессиональную терминологию • определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	• содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской	

	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования	деятельности основы финансовой грамотности • правила разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные банковские продукты	
ОК.04	• организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности	
ОК.05	• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	• особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	• описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения	• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения	

		и последствия его нарушения	
ОК.07	• соблюдать нормы экологической безопасности • определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	• 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	
ОК.08	• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения	
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	• 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	

	• 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	деятельности • особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.10	• 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	
ОК.11	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	• основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .	

	• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ПК 5.1	• выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • оценивать наличие ресурсов; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; • оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; • разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	• процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); • методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; • важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции	• выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; • контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, • материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке • производственного инвентаря и кухонной посуды; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	

		• виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; • способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	• выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; • распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	• процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; • температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	• выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; • контролировать ротацию продуктов; • оформлять заявки на продукты, расходные • материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, • контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; • контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских		

	полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; • определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; • доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); • соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; • выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать		

	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; • проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; • контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;		
ПК 5.3	• выполнять и контролировать приготовление, хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с , учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; • оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; • распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание,	• процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; • температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	• приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;

	отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; • контролировать ротацию продуктов; • оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, • контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; • контролировать,	посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	

	осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; • определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на различных этапах приготовления; • владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста,		

	формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; • доводить тесто до определенной консистенции (текстуры); • соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; • выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; • проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед использованием; • порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; • контролировать, организовывать хранение		

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения • контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; • рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ПК 5.4	• выполнять и контролировать приготовление, хранение мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; • оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента	• процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных,	• выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	использования; • выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; • распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; • контролировать ротацию продуктов; • оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять упаковку,	для диетического питания; • температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи • изделий сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных • кондитерских изделий сложного ассортимента; • методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

	маркировку, складирование, • контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; • контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода	• правила маркирования и упаковывания	

	мучных кондитерских изделий; • определять степень готовности мучных кондитерских изделий на различных этапах приготовления; • владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; • доводить тесто до определенной консистенции (текстуры); • соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; • выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; • проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед использованием; • порционировать (комплектовать),		

	сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; • контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения • контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; • рассчитывать стоимость мучных кондитерских сложного ассортимента; • поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
ПК 5.5	• выполнять и контролировать приготовление, хранение пирожных и тортов, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; • оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	• процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, пищевая	• выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; • распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; • контролировать ротацию продуктов; • оформлять заявки на продукты, расходные • материалы, необходимые для приготовления тортов и	ценность, требования к качеству, методы приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; • температурный, временной режим и правила приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении тортов и пирожных сложного ассортимента; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи тортов и пирожных сложного ассортимента ; • виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос тортов и пирожных сложного ассортимента; • методы сервировки и подачи тортов и пирожных сложного ассортимента; • требования к	

	пирожных сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, • контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; • контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления тортов и пирожных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки тортов и пирожных сложного ассортимента; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода тортов и пирожных;	безопасности хранения тортов и пирожных сложного ассортимента; • правила маркирования и упаковывания	

	• определять степень готовности тортов и пирожных на различных этапах приготовления; • владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования тортов и пирожных вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; • доводить тесто до определенной консистенции (текстуры); • соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; • выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; • проверять качество готовых тортов и пирожных перед использованием; • порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать торты и пирожные с учетом требований по		

	безопасности готовой продукции; • контролировать, организовывать хранение тортов и пирожных с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения • контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать торты и пирожные на вынос и для транспортирования; • рассчитывать стоимость тортов и пирожных сложного ассортимента; • поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов и пирожных;		
ПК 5.6	• выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; • подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	• процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;	• выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; • ведения расчетов, оформления результатов проработки

	• выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; • представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию)	• современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости.	

	руководству; • проводить мастер-класс для представления;		

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	220	102
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	*108*	*108*
производственная	*144*	*144*
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*	26	-
Всего	**504**	**354**

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.-5.5 ОК 1-7,9-11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	**32**	**12**	**30**	18	-	**2**		

[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.*

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**194**	**90**	**190**	**100**	**-**	**4**		
	Учебная практика	**108**	**108**					**108**	
	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация	**26**							
	Всего:	**504**	**354**	**220**	**118**	**-**	**6**	**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
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**32**	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**		
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	**4**	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	**2**	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	**2**	

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	**4**	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4**	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	**4**	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**	**6**	
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		

	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	**4**	
Самостоятельная учебная работа 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 модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**214**	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**214**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**26**	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые		

	(желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	**4**	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	**20**	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**26**	
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	**24**	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	**Содержание**	**28**	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и		ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и других для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	**24**	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**30**	
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	**24**	
Самостоятельная учебная работа 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.		**8**	

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 по ПМ.05 **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, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	**108**	

12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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 использование профессиональной 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: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**144**	

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. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	**498**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Матери Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего материально-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. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

3.2.2. Основные электронные издания

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

2. http://www.eda-server.ru/gastronom/

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	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 5.2	Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по специльности
43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

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 14

2.1. Трудоемкость освоения модуля 14

2.2. Структура профессионального модуля 15

2.3. Содержание профессионального модуля 16

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Ошибка! Заклад***

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в вариативную 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 задачу и/или проблему и выделять её составные части • определять этапы решения задачи • выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы • составлять план действия • определять необходимые ресурсы • владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах • реализовывать составленный план • оценивать результат и последствия	• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях • методы работы в профессиональной и смежных сферах • структуру плана для решения задач • порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	• определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03	• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности • применять современную научную профессиональную терминологию • определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования • выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять	• содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности • правила разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные	

	бизнес-план • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования	банковские продукты	
ОК.04	• организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности	
ОК.05	• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	• особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	• описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения	• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	• соблюдать нормы экологической безопасности • определять направления	• правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	• основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности • пути обеспечения ресурсосбережения • принципы бережливого производства • основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.08	• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения	
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)	• 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	

	• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ОК.10	• 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	
ОК.11	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать	• основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .	

	бизнес-идею; определять источники финансирования		
ПК 6.1	• разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; • разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; • рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; • рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий,	• ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; • классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; • взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; • названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; • ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; • основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; • основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; • примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с	• выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

	напитков; • предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; • составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; • выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с • руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; • владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; • анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню;	кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; • правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; • методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; • правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; • возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; • системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	• выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	• знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	• выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; • координации

	подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; • составлять графики работы с учетом потребности организации питания; • управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; • предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; • рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; • вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	подразделениями; • дисциплинарные процедуры в организации питания; • методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; • методы эффективной организации работы бригады/команды; способы • получения информации о работе бригады/команды со стороны; • способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; • личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; • принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; • правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; • нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; • структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между	деятельности подчиненного персонала;

		подразделениями производства; • методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; • психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	• выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; • взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; • оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; • рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; • определять потребность для выполнения производственной программы; • контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; • проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;	• требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; • назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; • изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; • возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); • причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). • способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и	• выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; • контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов;

		ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; • графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; • современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; • методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; • процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; • порядок списания продуктов (потерь при хранении); • современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4	• выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; • контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; • определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; • органолептически оценивать качество	• формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; • особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране	• организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; • планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

	готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю • качества готовой продукции; • определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; • организовывать рабочие места различных зон кухни; • оценивать работу подчиненного персонала;	труда персонала ресторана; • отраслевые стандарты; • правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; • стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; • структуру организации питания; • принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; • правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; • правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; • методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; • схемы, правила проведения производственного контроля; • основные производственные показатели подразделения организации питания; • правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их	

		заполнения; • контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; • современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; • правила составления графиков выхода на работу	
ПК 6.5	• анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; • выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; • оценивать результаты обучения; • координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; • объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; • проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями,	• знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); • способы и формы инструктирования персонала; • формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; • роль наставничества в обучении на рабочем месте; • методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; • личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; • правила составления программ обучения; • способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; • принципы организации	• выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; • оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;

	регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	• тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; • законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; • современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	

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[17]	90	42
Курсовая работа (проект)	16	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 06.01 в форме экзамена* *ПП 06* *ПМ 06в форме квалификационного экзамена*	26	-
Всего	**230**	**150**

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

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[18]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[19]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**46**	**22**	**46**	24	-	**2**		
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**44**	**20**	**44**	**24**	16	**4**		
	Учебная практика	-	-					-	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**26**							
	Всего:	***230***	**150**	***90***	***48***	***16***	***6***	**-**	**108**

[18] *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*

[19] *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
1	2	3	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**50**	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**204**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**		
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	**2**	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)		
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		
	Тематика практических занятий		
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	**4**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**		
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.	**4**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11

	Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.		
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.		
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.		
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.		
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента		
	Тематика практических занятий		
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	**4**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	**4**	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов		
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за		

	сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
	Тематика практических занятий		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	**2**	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**4**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).		
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.		
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия		
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам		
	Тематика практических занятий		
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	**4**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений		
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными		
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник		
Тема 1.5.	**Содержание**	**4**	

Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).		
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	Тематика практических занятий		
	1. Планирование производственного задания (программы)	**2**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда		
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени		
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**4**	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Производительность труда, факторы роста.		
	Методика расчета основных производственных показателей		
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.		
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета		
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции		
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и		

	содержанию.		
	Тематика практических занятий		
	1. Расчет производственной мощности	**4**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Расчет товарооборота		
	3. Расчет производительности труда		
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.		
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников		
	1. Оформление документов: дневного заборного листа		
	2. Разработка нормативно-технологической документации		
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**2**	
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		
	Тематика практических занятий		
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	**2**	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Разработка структуры конкретной организации питания.		**2**	

5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 11. Решение ситуационных задач по темам раздела. 12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**46**	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**204**	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**16**	
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка		ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов		ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11

	чистоты.		
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.		
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.		
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	**8**	
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов		ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	**20**	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		**2**	
Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) **Примерная тематика курсовых проектов (работ):** 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).			

2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности) 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)	**16**	

6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения	**2**	
Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой,	**108**	

инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение		

обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Всего	**204**	

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.Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/Н.Н. Пукалина.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: «Феникс», 2015.- 352с.

5.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»; М. Издательский центр «Лада» 2007 г

3.2.2. Дополнительные источники

1. Радченко Л. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебное / Л.А. Радченко:- Ростов н/Д «Феникс», 2016 г.

2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова.- Ростов н/Д: «Феникс»,2010.-409с.

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	Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения заданий по 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
ПК 6.2	Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3	Организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	

Приложение 1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.015 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ»

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 14

2.1. Трудоемкость освоения модуля 14

2.2. Структура профессионального модуля 15

2.3. Содержание профессионального модуля 16

3. Условия реализации профессионального модуля 27

3.1. Материально-техническое обеспечение 27

3.2. Учебно-методическое обеспечение 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ »
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 16472 Пекарь».

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

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	• определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03	• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности • применять современную научную профессиональную терминологию • определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования • выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	• содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности • правила разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные банковские продукты	

	• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования		
ОК.04	• организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности	
ОК.05	• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	• особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	• описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения	• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	• соблюдать нормы экологической безопасности • определять направления ресурсосбережения в	• правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности • основные ресурсы,	

	рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	задействованные в профессиональной деятельности • пути обеспечения ресурсосбережения • принципы бережливого производства • основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.08	• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения	
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	• 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	

	связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ОК.10	• 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	
ОК.11	• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать бизнес-идею; определять	• основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .	

	источники финансирования		

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	**Навыки:** • разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции; • составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; • подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству; • оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации. **Умения:** • обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; • производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; • оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в	Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	20	запрос работодателя

		соответствии с имеющимися условиями хранения; • оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции **Знания:** • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы			

		и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; • технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.			
2	ПК 7.2 Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	**Навыки:** • составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; • оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации; • заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий**.** **Умения:** • применять приемы смешанной закваски; • применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • комбинировать различные способы приготовления и сочетания	Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	16	запрос работодателя

		основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. **Знания:** • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • способы организации питания, в том числе диетического; • рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; • виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; • принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; • требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.			
3	**ПК 7.3 Осуществлять формовку хлебобулочных**	**Навыки:** • замешивания и формовки теста вручную	Тема 2.1Ассортимент и технологичес	4	запрос работодателя

	изделий	• замешивания и формовки теста на специальном оборудовании. **Умения:** • замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; • применять различные способы замесов; • определять дефекты теста; • оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; • соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе**.** **Знания:** • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве	кие схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента Тема 2.1 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	14	

		хлебобулочной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; • базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; • технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах			
4	**ПК 7.4 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий**	**Навыки:** • выпечки несдобных хлебобулочных изделий; • выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; • выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий **Умения:** • технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; • технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; • технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;	Тема 2.3 Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	74	запрос работодателя

		• технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения. **Знания:** • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции			
5	**ПК 7.5 Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий**	**Навыки:** • составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; • обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции;			запрос работодателя

		• презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; • продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям **Умения:** • творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения • готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; • соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; • составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; • кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; • составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; • применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию **Знания:** • Федеральное и региональное законодательство			

		Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной • продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, • технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[20]	120	60
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	*108*	*108*
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 07.01 в форме экзамена* *УП 07 в форме зачёта* *ПП 07 в форме зачёта* *ПМ 07 в форме квалификационного экзамена*	24	-
Всего	**406**	**312**

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[21]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[22]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**48**	**24**	**48**	24	-	**8**		
ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	**72**	**36**	**72**	**36**	-			

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

[21] *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*

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

	видов и форм обслуживания								
	Учебная практика	**108**	**108**					**108**	
	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация	**26**							
	Всего:	***406***	**312**	***120***	***60***	**-**	***8***	**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
1	2	3	4
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**48/24**	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		**48/24**	
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	**Содержание**	12	
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента		ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.		
	3.Организация рабочих мест в пекарном производстве.		
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента		
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий		

	6.Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	1. **Практическое занятие № 1.** Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	2. **Практическое занятие № 2**. Составление плана-схемы рабочего места пекарни.	2	
	3. **Практическое занятие № 3**. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
	4. **Практическое занятие № 4**. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	**Содержание**	12	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	1 . Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента.		
	2 Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие № 5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4	

	Практическое занятие № 6. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента.	4	
	Практическое занятие № 7. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Изучение нормативной и технологической документации, справочной литературы. Разработка ТТК.		***2***	
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**72/36**	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		**72/36**	
Тема 2.1Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	**Содержание**	8	ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1. Ассортимент и технологические схемы производства хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.		
Тема 2.2 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	**Содержание**	8	ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1. Технология приготовления закваски. Способы и правила приготовления закваски. Технология приготовления хлеба на закваске.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	

	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.	6	
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.	6	
Тема 2.3 Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	**Содержание**		ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1.Должностная инструкция пекаря. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.	**10**	
	2.Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, технология отложенной выпечки. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	**10**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Практическое занятие № 8 Расчет величины упека и величины технологических затрат при выпечке.	**6**	
	Лабораторная работа №3 Выпечка различных видов хлеба.	**6**	
	Лабораторная работа №4 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	**6**	
	Лабораторная работа №5 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	**6**	
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 изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		***108***	ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, 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. 72 18 9. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. 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. 12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 2.Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. 3.Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. 4.Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки. 5.Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.	***144***	ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.

6.Техника безопасности. Организация рабочего места 7.Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. 8.Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации. 9.Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски. 10.Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре. 11.Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста. 12.Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. 13.Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок. 14.Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного 15.Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях		
Всего	***380***	

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. Ермилова С.В Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента М.: ИЦ «Академия», 2023 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Воробьёва Н.Ю Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий: ПУМ , М.: ИЦ «Академия», 2018 г.

3.2.3. Дополнительные источники

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на на хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия и методы оценки качества.Гриф Минобр.

6. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.

7. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.

8. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.

9. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр

10. Сборник ГОСТ Мучные кондитерские изделия. Гриф Минобр

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1	Составляет рецептуры хлебобулочных изделий	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения 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.07; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2	Осуществляет подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
ПК 7.3	Осуществляет формовку хлебобулочных изделий	
ПК 7.4	Осуществляет выпечку хлебобулочных изделий	
ПК 7.5	Осуществляет презентацию и продажу хлебобулочных изделий	

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОГСЭ.01 Основы философии» **2**
«ОГСЭ.02 История» **10**
«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» **19**
«ОГСЭ.04 Физическая культура» **37**
«ОГСЭ.05 Психология общения» **48**
«ЕН 01.Химия» **59**
«ЕН.02 Экологические основы природопользования» **72**
«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» **83**
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» **96**
«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» **105**
«ОП.04 Организация обслуживания» **117**
«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» **129**
«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» **143**
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» **154**
«ОП.08 Охрана труда» **162**
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» **171**
«ОП.10 Основы финансовой грамотности» **187**
«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности» **195**

2025 г.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.01 Основы философии»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 Основы философии»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии»: изучение основ философских знаний, формирование мировоззрения и развитие культуры мышления, развитие представлений о своеобразии философии, ее месте в культуре, сущности, назначении и смысле жизни человека, о тенденциях и проблемах развития общества.

Дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» 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.02, ОК.04	- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	- основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания - основы научной, философской и религиозной картины мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

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	44	8
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**48**	**8**

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. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе. Философия как любовь к мудрости, как мировоззрение. Соотношение философии, науки, религии и искусства. Мудрость и знание. Основной вопрос философии.			ОК 1 ОК 2 ОК 4
Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени		**16**	ОК 1, ОК 2, ОК 4
Тема 1.1. Философия античного мира и Средних веков	**Основное содержание**		
	Античная философия: от мифа к Логосу, Гераклит и Парменид, Сократ и Платон, Аристотель, Демокрит и Эпикур, киники, стоики и скептики. Философия средних веков.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Практические занятия	**2**	
	Философия Средних веков: философия и религия, патристика (Августин) и схоластика (Фома Аквинский). Спор номиналистов и реалистов.	2	ОК 1 ОК 2
Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения, Нового и новейшего времени	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Основные черты философии эпохи Возрождения. Натурфилософия эпохи Возрождения. Дж. Бруно, Г. Галилей.	2	
	Философия Нового времени. Спор сенсуалистов (Ф. Бэкон, Т. Гоббс, Дж. Локк) и рационалистов (Р. Декарт, Б. Спиноза, В.Г. Лейбниц).	2	
	Субъективный идеализм (Дж. Беркли) и агностицизм (Д. Юм) Нового времени.	1	
	Немецкая классическая философия (И. Кант, Г. В.Ф.Гегель).	1	
	Немецкий материализм и диалектика (Л. Фейербах и К. Маркс). Постклассическая философия второй половины XIX - начала XX века (А. Шопенгауэр, Ф. Ницше, С. Кьеркегор, А. Бергсон).	2	
	Русская философия XIX- XX вв. Современная философия (неопозитивизм и аналитическая философия, экзистенциализм, философия религии, философская герменевтика, структурализм и постструктурализм).	2	
	Практические занятия	**2**	

	Русская классическая философия X1X-XX в. Современная философия.	2	
Раздел 2. Человек - сознание - познание		**14**	ОК 1, ОК 2, ОК 4
Тема 2.1. Человек как главная философская проблема	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2
	Философия о происхождении и сущности человека.Человек как дух и тело. Основные отношения человека: к самому себе, к другим, к обществу, ккультуре и к природе. Личность, свобода, ценности.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Современная философия о свободе и ответственности человека.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	ОК 1, ОК 2, ОК 4
	Проблема смысла жизни.	2	
Тема 2.2. Проблема сознания	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Философия о происхождении и сущности сознания. Три стороны сознания. Психофизическая проблема в науке и философии, ее современная интерпретация. Сознание, мышление, язык.	2	
	Сознательное и бессознательное. Основные идеи психоанализа З. Фрейда. Теория архетипов К. Юнга. Современная цивилизация и психическое здоровье личности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Проблема бессознательного в трудах З.Фрейда. Диалектико-материалистическая концепция сознания	2	
Тема 2.3. Учение о познании	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Познание человеком окружающего мира. Спор сенсуалистов, рационалистов и агностиков о природе познания. Единство чувственного и рационального в познании.	2	
Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)		**6**	
Тема 3.1. Философия и научная картина мира	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Основные категории научной картины мира: субстанция, материя, пространство, время, движение. Научные конструкции Вселенной и философские представления о месте человека в космосе.	2	
Тема 3.2. Философия и религия	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного. Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Противоречия между религиями и экуменическое движение. Кризис религиозного мировоззрения?	2	
Тема 3.3. Философия и искусство	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Понятие «искусство». Концепция человека и искусства. Гений - совершенный человек!? Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства.	1	
	Искусство как феномен, организующий жизнь	1	

Раздел 4. Социальная жизнь		**10**	ОК 1, ОК 2, ОК 4
Тема 4.1. Философия и история	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Философские концепции исторического развития: концепции однолинейного прогрессивного развития (Г.В.Ф. Гегель, К.Маркс), концепции многолинейного развития (К. Ясперс, А. Вебер), циклического развития (О. Шпенглер, А. Тойнби, П. Сорокин).	2	
	Русская философия об исторической самобытности России. П.Я.Чаадаев о судьбе России. Проблема «конца истории».	2	
Тема 4.2. Философия и культура	**Основное содержание**		
	Теории происхождения культуры. Культура и цивилизация. Внешняя и внутренняя культура. Массовая культура и человек. Культура и контркультура. Кризис культуры и пути его преодоления.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4
Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности	**Основное содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Кризис современной цивилизации: продовольственная, демографическая проблемы, проблема ресурсов и экологии. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.	2	
	Практическое занятие	**2**	
	Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.	2	
	Промежуточная аттестация	**2**	
	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. Горелов А.А. Основы философии, Москва, Издательский центр «Академия»,2018.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Волкогонова О.Д. Основы философии. / О.Д. Волкогонова, М.Н. Сидорова - М.:ИД «ФОРУМ-ИНФРА М», 2008
2. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии. Для средних специальных учебных заведений. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2006
3. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях великих философов. - М: Мысль, 1979.
4. Лосев А.Ф., Тахо-Годи А.А. Платон. Аристотель. Серия ЖЗЛ. - М: Молодая гвардия, 1993.
5. Ортега-и-Гассет Х. Что такое философия? // Что такое философия. - М.: Наука,1991.
6. Сорокин ПА. Кризис нашего времени. // Человек. Цивилизация. Общество. – М.:Изд-во политической литературы, 1992.
7. Толстой Л. Н. Путь жизни. - М.: Высшая школа, 1994.
8. Чаадаев П.Я. Философические письма. // Статьи и письма. - М.: Современник, 1989.
9. Франк С.Л. Смысл жизни. // Духовные основы общества. - М: Республика. 1992.
10. Фромм Э. Искусство любить. - М.: Педагогика, 1990.
11. Хрестоматия по истории философии. В 3 т. - М.: Владос, 2000.

Интернет-ресурсы:

1. Библиотека Ihtika. [Электронный ресурс]/URL:http://www.ihtika.net.
2. Информационный сайт по философии. [Электронный ресурс]/URL: http://books.atheism.ru/philosophy/.
3. Цифровая библиотека по философии. [Электронный ресурс]/URL: http://filosof.historic.ru/.
4. Бесплатная электронная библиотека. [Электронный ресурс]/URL: http://www.zipsites.ru/.
5. Философская и историческая электронная библиотека. [Электронный ресурс]/URL: http://pstgu.r http://philosophylib1.narod.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания основы научной, философской и религиозной картины мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий; - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами; -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы;	Оценка точности определений разных философских понятий в форме терминологического диктанта. Оценка индивидуальных устных ответов. Оценка выступления на практических занятиях.
Умеет: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-умело и правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы (справочную и учебную литературу); -грамотно выполняет самостоятельные работы, -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых действий;	Текущий контроль в ходе аудиторных занятий. Оценка выполнения заданий по сопоставлению основных философских категорий и понятий на практических занятиях. Написание эссе. Оценка результатов защиты докладов, сообщений. Дифференцированный зачет

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.02 История»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02 История»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.02 История»: установление закономерностей мирового развития, изучение событийной истории России и мировых цивилизаций; формирование исторического мышления, умения определять и аргументировано представлять собственное. отношение к дискуссионным проблемам истории.

Дисциплина «ОГСЭ.02 История» 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.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06	- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (20 и 21 вв.) - сущность и причины локальные, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 – начале 21 вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

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	44	8
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**48**	**8**

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. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XX1 вв.)		**18**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья	**Основное содержание**		
	Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX иXXI веков. Ближний круг или ближнее зарубежье России. Распад СССР. Крупнейшая геополитическая катастрофа, изменившая всю систему международных отношений.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Формирование содружества независимых государств позволило сделать процесс распада СССР максимально бесконфликтным.	2	
Тема 1.2. Миссия сверхдержав	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Назначение ООН. НАТО, ЕС в решении вопросов национальной безопасности государств. В поисках решения проблем глобальной безопасности. Основные мировые державы, различные подходы и принципы в решении важных международных вопросов.	2	
	США и принципы экзаменатора и двойных стандартов.	1	
	Россия и Китай сосредоточение условий для собственного экономического прорыва. Россия и ее идеология много полярного мира.	1	
	Практическое занятие		
	Значение ООН в современном мире	2	
Тема 1.3. Китай: непростой путь от региональной к глобальной	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Китай - самый молодой центр геополитической силы. Китай и проблемы его внутреннего развития.	2	

державе			
Тема 1.4. Международные отношения в конце XX - начале XXI века	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Проблемы разоружения в конце XX-XX1 века.	2	
	Встречи президентов США Д. Буша и президента России В.В. Путина в ноябре 2001 года и в мае 2002г.	1	
	Признание со стороны США России страной с рыночной экономикой. Провал операции по «разоружению» Ирака.	1	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов по изучаемой теме.	**2**	
	Тематика самостоятельной работы Интернациональные идеи создания СНГ, так и остались нереализованными. Стремление политических элит, новых государств к полнойсамостоятельности и независимости. Проблема Тайвань. Поддержка США сепаратисткой политикиправительства Тайваня.		
Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.		**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Содержание и назначение важнейших правовых и законодательныхактов мирового и регионального значения. Операция «Решительная сила» против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане «Несокрушимая свобода», направленная против режима талибов и террористической сети «Аль-Каида».	2	
	Договор о нераспространении ядерного оружия и его неспособность сдержать распространение ядерного вооружения. Атомные оружейные программы Ирака и КНДР – новая угроза миру. Международные конфликты в начале XXI в.	2	
	Практическое занятие		
	Международные конфликты в начале XXI в.	4	
Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Избавится ли человечество от новых угроз XX века. Мир продолжает вооружаться. Стремление государств к политическому доминированию.	2	
Тема 2.3.	**Основное содержание**		ОК 02

Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает в современном мире	Международная безопасность и суверенитет.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие		
	Международный терроризм – угроза человечеству.	2	
Тема 2.4. Ахиллесовы пяты современной цивилизации Международная безопасность и суверенитет	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Угроза глобального и диктаторского режима.	2	
Тема 2.5. Понятие исламского вызова	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Цивилизационное противостояние или «возрождение» ислама. Глобализация и исламский мир.	2	
	Самостоятельная работа: Самостоятельное изучение отдельных тем, рекомендуемых преподавателем	**2**	
	Тематика самостоятельной работы Атомные оружейные программы Ирака и КНДР – новая угроза миру. Экологический тоталитаризм. Межэтнический конфликт в Руанде. Станислав Петров – человек, который предотвратил мировую войну		
Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира		**8**	
Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Формированиеглобальной экономики. Структура глобальной экономики. Роль науки, культуры и религии в сохранении укреплении национальных и государственных традиций в России и мире.	2	
Тема 3.2. Историческое перепутье России	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Трофейная экономика. Россия – своеобразное геоэкономическое пространство. Современная экономическая, политическая и культурная ситуация в России и в мире. Инновационная революция. Индексразвития	2	

	человеческого потенциала.		
Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России	**Основное содержание**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Победа над бедностью. Установление справедливого общественного и морального порядка. Построение эффективной демократии. Обеспечение единства страны, умножение экономического потенциала в России. Реконструкция системы здравоохранения и образования.	4	
	Промежуточная аттестация	**2**	
	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. Артѐмов В.В., Лубченков Ю.Н. История (для всех специальностей СПО). М.: ИЦАкадемия. 2016.
2. История России : начало XX- начало XXI в.: 10 кл. В 2ч.. Углубленный уровень/ О.В. Волобуев, С.П. Карпачев, В.А. Клок и др. 2 изд. М.: Просвещение, 2021. 367 с.
3. 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.
4. 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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артѐмов В.В., Лубченков Ю.Н. История Отечества с древнейших времен до наших дней М. 2016.
2. Алексашкина Л.Н., Данилов А.А., Косулина Л.Г. История. Россия и мир: в XX – начале XXI века. 11 класс. М. 2007.
3. История XX века. Зарубежные страны. («Энциклопедия для детей») М.: Аванта 2002.
4. Человечество XXI век («Энциклопедия для детей») М.: Аванта 2007.
5. Филиппов А. В. Новейшая история России 1945 – 2005. М. 2006.
6. Безбородов А. Б. Елисеева Н. В. и др. История России в новейшее время 1985 – 2009. М. 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (20 и 21 вв.) - сущность и причины локальные, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 – начале 21 вв.; - основные процессы (интеграционные,	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий; - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать	Текущий контроль в виде: - экспресс-опросов; - фронтальных устных опросов; - тестирования по отдельным темам или блокам тем; - проверка правильности решения ситуационных задач по образцу; - проверка

поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. *Умеет:* - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	ответ конкретными примерами; -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы; -умело и правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы (справочную и учебную литературу); -грамотно выполняет самостоятельные работы, -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых действий;	правильности заполнения таблицы основных элементов. Периодический (рубежный) контроль: письменные контрольные работы (в том числе тестовые) как результат освоения ведущих тем и разделов дисциплины. Итоговый контроль по дисциплине в виде дифференцированного зачета. Текущий контроль в виде: - экспресс-опросов; - фронтальных устных опросов; - тестирования по отдельным темам или блокам тем; - проверка правильности решения ситуационных задач по образцу; - проверка правильности заполнения таблицы основных элементов. Периодический (рубежный) контроль: письменные контрольные работы (в том числе тестовые) как результат освоения ведущих тем и разделов дисциплины. Итоговый контроль по дисциплине в виде дифференцированного зачета.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование и развитие коммуникативных компетенций (говорение, письмо, чтение, аудирование), необходимых и достаточных для решения коммуникативно-практических задач в ситуациях бытового общения.

Дисциплина «ОГСЭ.03 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.11	-понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	-особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

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	200	200
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	10	-
Всего	**210**	**200**

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. Вводно-коррективный курс		**16**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - 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; - понятие глагола-связки		
	Практические занятия	**10**	
	1. Внешность человека. Введение лексики. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).	2	

	2. Внешность человека. Личные качества. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения.	2	
	3. Внешность человека. Личные качества. Понятие глагола-связки.Поисковое чтение.	2	
	4. Характер.Безличные предложения.Ознакомительное чтение.	2	
	5. Мой лучший друг. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них. Аудирование.	2	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Содержание учебного материала** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	1. Семья. Родственники. Поисковое чтение.сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. Present Simple.	2	
	2. Родители и дети. Поисковое чтение.Past Simple.Future Simple.Предложения с оборотом there is/are	2	
	3. Мои друзья по колледжу. Модальные глаголы и их эквиваленты. Изучающее чтение	2	
Раздел 2. Развивающий курс		**140**	

Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Содержание учебного материала** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - 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.	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия	**10**	
	1. Первый день в колледже. Введение лексики. Имя существительное.	2	
	2. Общение с друзьями. Встреча в кафе. Поисковое чтение. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой.	2	
	3. Распорядок дня студента. Ознакомительное чтение Множественное число существительного.	2	
	4. Занятость студента колледжа во внеурочное время. Диалогическая речь.	2	
	5.Контрольная работа №1. Множественное число существительного.	2	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
	Практические занятия	**10**	
	1. Здоровый образ жизни. Изучающее чтение. Числительные.	2	
	2. Здоровый образ жизни. Грамматический практикум.Система модальности.	2	

	3. Виды спорта в России.. Past Simple.	2	
	4. Правила здорового образа жизни. Монологическая речь. Present Simple.	2	
	5. Письмо. Future Simple.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание докладов на тему: «Важность спорта в жизни человека»	4	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Практические занятия	**10**	
	1.Москва-столица нашей родины. Изучающее чтение. Past Simple.	2	
	2. Диалогическая речь. Present Simple.	2	
	3. Город моей мечты. Монологическая речь. Future Simple.	2	
	4. Современная городская инфраструктура. Аудирование.	2	
	5. Плюсы и минусы жизни в городе. Письмо.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалогов в устной/ письменной форме в целях совершенствования устной речи по теме: «Мой город»	4	
Тема 2.4. Досуг	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when)		
	Практические занятия	**8**	
	1. Хобби.Поисковое чтение.Present Simple.	2	

	2. Мое хобби: вчера и сегодня.Present, Past Simple. Письмо.	2	
	3. Посещение кулинарных салонов и выставок. Изучающее чтение. Использование глаголов в Present Simple для выражения действий в будущем.	2	
	4. Посещение кулинарных салонов и выставок.Аудирование.Придаточные предложения времени и условия (if, when).	2	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные		
	Практические занятия	**8**	
	1.Средства массовой информации в Великобритани. Изучающее чтение.Present Perfect.	2	
	2. Средства массовой информации в Великобритани. Монологическая речь.	2	
	3. Радио и телевидение. Поисковое чтение. Present Continuous. . Указательные, притяжательные, объектные местоимения.	2	
	4.Контрольная работа №2. Present Perfect.	**2**	
Тема 2.6.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02, ОК 03, ОК

Природа и человек (климат, погода, экология)	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - 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		05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия	**8**	
	1.Влияние географического положения на жизнь населения страны. Поисковое чтение. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	2	
	2.Влияние географического положения на жизнь населения страны. Говорение. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	
	3. Климат в Великобритании. Диалогическая речь.Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why.	2	
	4. Климат в России. Аудирование.наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	
Тема 2.7.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02, ОК 03, ОК

Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций		05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия	**8**	
	1. Образование в России. Поисковое чтение.Инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.	2	
	2.Образование в России.Лексико-грамматический практикум.Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	2	
	3. Образование в Великобритании. Изучающее чтение. Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	2	
	4. Среднее профессиональное образование. Диалогическая речь.	2	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
	Практические занятия	**8**	

	1. Культурные и национальные традиции Великобритании.Поисковое чтение. Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here.	2	
	2. Культурные и национальные традиции Великобритании. Диалогическая речь. Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though.	2	
	3. Традиции и обычаи вРоссии. Изучающее чтение. Предложения с союзами neither…nor, either…or.	2	
	4. Лексико-грамматический практикум. Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение и перевод профессиональных текстов со словарём по теме: «Традиции и обычаи Тульского края»	2	
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French		
	Практические занятия	**10**	
	1. Повседневное поведение. Изучающее чтение. Passive Voice.	2	
	2. Повседневное поведение.Лексико-грамматический практикум.. Passive Voice.	2	
	3. Профессиональные навыки и умения повара-кондитера. Просмотровое чтение.	2	
	4. Профессиональные навыки и умения повара-кондитера. Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	2	
	5. Профессиональные навыки и умения повара-кондитера.Монологическая речь.	2	

Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
	Практические занятия	**10**	
	1. Великие изобретения. Поисковое чтение.Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive	2	
	2. Великие изобретения.Аудирование.Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here.	2	
	3.Великие изобретения.Диалогическая речь.Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	2	
	4.Изобретение, без которого я не могу представить свою жизнь.Изучающее чтение.Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though.	2	
	5. Изобретение, без которого я не могу представить свою жизнь. Письмо.	2	
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though		
	Практические занятия	**10**	
	1. Моя будущая профессия.	2	

	2. Плюсы и минусы профессии.	2	
	3. В поисках работы. Письмо	2	
	4. Собеседование при приеме на работу. Диалогическая речь.	2	
	5. **Контрольная работа №3.**	**2**	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
	Практические занятия	**10**	
	1. Мои каникулы. Поисковое чтение. Past Continuous	2	
	2. Отпуск моей мечты. Инфинитив. Письмо.	2	
	3. Путешествия по России. Изучающее чтение. Инфинитивный оборот.	2	
	4. Путешествия по России. Аудирование. Инфинитивный оборот.	2	
	5. Гастрономический туризм. Диалогическая речь.	2	
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
	Практические занятия	10	
	1. Искусство. Изучающее чтение. Страдательный залог.	2	
	2. Великие британские музыканты. Лексико-грамматический практикум. Страдательный залог.	2	
	3. Великие британские художники. Монологическая речь.	2	
	4. Великие британские музыканты.Аудирование.	2	
	5. Концерты,выставки.Диалогическая речь.	2	

Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
	Практические занятия	**10**	
	1.Государственное устройство Великобритании.Изучающее чтение.Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past.	2	
	2.Государственное устройство Великобритании.Диалогическая речь.	2	
	3.Государственное устройство Российской Федерации.Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	2	
	4.Государственное устройство Российской Федерации.Монологическая речь.	2	
	5.Правовые институты.Поисковое чтение.Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	2	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»			ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Содержание учебного материала**	54	
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	
	2. Типы организаций питания и работа персонала	6	
	3. Составление меню, названия блюд	6	
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	6	
	5. Кухонная столовая и барная посуда	6	

	6. Обслуживание посетителей в ресторане	6	
	7. Система закупок продуктов и их хранения	6	
	8. Организация работы официанта и бармена	6	
	9. Кухня народов мира	6	
Промежуточная аттестация		**10**	
Всего:		**210**	

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Голубев А.П. Английский язык, М.: ИЦ «Академия», 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; -экзамен
Умеет: 1. понимать общий	-умело и правильно использует необходимые приемы, методы,	– оценка результатов

смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	инструменты и другие ресурсы (справочную и учебную литературу); -грамотно выполняет самостоятельные работы, -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых действий;	выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – экзамен

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 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 «ОГСЭ.04 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения

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	162	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**170**	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ (4 часа)	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры
	В том числе практических занятий
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 2. Легкая атлетика (22 часа)	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП
	В том числе самостоятельная работа обучающихся

	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 3. Волейбол (28 часов)	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 4. Баскетбол (30 часов)	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся

	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу
	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 5. Гимнастика (22 часа)	
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	**Содержание учебного материала**
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок
	В том числе практических занятий

	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика (44 часа)	
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 32. Отработка подач
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону

	Практическое занятие №е 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) (14 часов)	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Разработка дневника самоконтроля.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Промежуточная аттестация	
Всего 170 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Лях В.И. : Физическая культура, 10-11 кл., М.: Просвещение, 2023
Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Дополнительные источники

Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2015

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 данной профессии; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Умеет: – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления	обучающийся использует физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных

здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	возможностей организма

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.05 Психология общения»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.05 Психология общения»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.05 Психология общения»: формирование целостного представления об основных проблемах психологии и этики делового общения, понимание которых позволит им в дальнейшем использовать полученные знания как фундаментальную основу для организации совместной деятельности и взаимодействия в осваиваемой специальности.

Дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» 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.11	1. Выбирать оптимальный стиль взаимодействия в профессиональной деятельности с учетом психологических свойств личности человека; 2. Применять техники и приемы делового общения в профессиональной деятельности; 3. Предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности.	1. Основные понятия и определения в области психологии; 2. Методы исследования в психологии, их практическое применение в профессиональной деятельности; 3. Психологические свойства личности: понятие личности, темперамента и характера; 4. Психологию общения, функции и виды общения, особенности делового общения; правила публичного выступления; 5. Психологию коллектива и группы; 6. Виды, источники, причины возникновения конфликтов и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; 7. Психологические особенности трудовой деятельности; принципы профессиональной этики

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**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
Раздел 1. Эстетическая и этическая культура		**2**	
Тема 1.1. Общие сведения об эстетической культуре Эстетическое воспитание Профессиональная этика	**Содержание учебного материала** Понятие общение и деловое общение. Эстетическая культура, как часть культуры общества. Категории эстетики. Сферы эстетической культуры Основа эстетического воспитания. Эстетический вкус. Общие сведения об этической культуре. Понятие профессиональная этика. Профессиональные моральные нормы, профессиональные требования.	2	ОК 01-11
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2 Этикет и имидж делового человека		**8**	
Тема 2.1 Деловой этикет и его принципы Деловая беседа Деловая переписка. Деловой протокол	**Содержание учебного материала** Понятие слова «этикет». История возникновения этикета. Этика деловых отношений. Основные принципы делового этикета. Шесть заповедей делового этикета. Этикет: понятие, история возникновения и развития, структура, функции, виды. Основные нормы и правила современного этикета: нравственные (предупредительная забота, уважение, защита и др.), эстетические (красота, изящество форм поведения и т.д.). Социальные, национальные, возрастные особенности этикета. Психологическое состояние людей при соблюдении этикета. Профессиональный и речевой этикет: понятие, современные требования, задачи, значение.	2	ОК 01-11

	Искусство общения и культура речи. Деловой этикет: понятие, функции, правила, задачи, приемы. Понятие «деловая беседа». Этапы деловой беседы. Аргументы и их применение в ходе деловой беседы. Законы аргументации и убеждения. Виды слушания: нерефлексивное и рефлексивное. Техника общения. Служебная переписка. Требования к составлению делового письма. Виды деловых писем. Характерные особенности эффективных письменных коммуникаций: тактичность, персональность, позитивность, энергичность и активность, цельность, связность, ясность, краткость, удобочитаемость. Психологические аспекты служебной переписки. Визитная карточка в деловой жизни. Понятие «деловой протокол». Виды деловых приемов. Поведение за столом.		
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Культура речи при деловом общении.	**Содержание учебного материала** Культура общения по телефону. Обращение. Приветствие. Правила общения по телефону. Как составить телефонный разговор. Составление и написание деловых писем. Схема делового письма.	2	ОК 01-11
	Практическое занятие	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Интерьер рабочего помещения Имидж делового человека	**Содержание учебного материала** Правила организации рабочего пространства. Детали интерьера при оформлении рабочего места. Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. Имидж и стиль в общении. Имидж делового человека: одежда, обувь, аксессуары, парфюмерия, макияж. Этикет деловых подарков. Стиль и имидж делового человека. Дресс-код – предписанный стиль одежды или свод правил о том, как следует выглядеть в конкретных ситуациях. Макияж и прическа, парфюмерия и аксессуары делового человека.	2	ОК 01-11

	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.4. Этикет деловых отношений. Особенности национального этикета	***Самостоятельная работа:*** **Содержание учебного материала** Роль этикета в развитии деловых отношений. Этикет делового общения. Общие принципы культуры поведения. Подготовить доклад о традициях и особенностях той страны, которую бы вы хотели посетить.	2	ОК 01-11
	Практические занятия	-	
Раздел 3 Личность и ее индивидуальные особенности		**8**	
Тема 3.1 Психология человека.	**Содержание учебного материала** Понятия «психология» и «психика», «личность» и «индивидуальность» Психические процессы: ощущение, восприятие, память, воображение, мышление, внимание Психические процессы и состояния: понятие, виды, общая характеристика, особенности. Ощущения: понятие, виды, значение в жизни каждого человека, Измерение и изменение ощущений. Пороги ощущений. Адаптация. Восприятие: понятие, виды, свойства, особенности. Особенности восприятия человеком лица другого человека. Использование полученной информации о настроении, характере человека, его отношении к другим лицам в процессе взаимодействия. Наблюдение и наблюдательность, их роль в профессиональной деятельности. Понятие о представлениях, отличие от восприятия. Мышление: понятие, виды, основные процессы и операции. Речь: назначение, виды, функции. Память: понятие, виды, процессы, индивидуальные особенности. Профессиональная память. Внимание: понятие, виды, функции, развитие. Роль внимания в профессиональной деятельности. Воображение: определение, виды. Воображение и органические процессы. Проявление воображения в профессиональной деятельности Психические состояния: активность, бодрость, усталость. Психические свойства личности: характер, темперамент, воля, способности.	4	ОК 01-11

	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3.2. Эмоциональный мир личности Характер и темперамент личности	**Содержание учебного материала** Эмоции. Классификация эмоций: настроение, аффект, страсть. Чувства. Их виды. Понятие «темперамент», «характер», «воля». Основные черты характера. Основные этапы волевого процесса. Основные волевые качества. Темперамент: понятие, виды (холерический, сангвинический, флегматический, меланхолический). Свойства темперамента: экстраверсия, интроверсия, стабильность, реактивность, активность, пластичность. Характер: определение, типология, формирование. Оценочные уровни характера: интеллектуальный, эмоциональный, нравственный. Темперамент и характер. Влияние характера на процесс и оценку результатов трудовой деятельности. Черты характера, способствующие и препятствующие работе человека в сфере общественного питания. Связь темперамента с типом высшей нервной деятельности. Типы темперамента. Психологический тест: «Тип темперамента» Психологический тест: «Волевой ли вы человек».	4	ОК 01-11
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 4. Психологические аспекты делового общения		**8**	
Тема 4.1. Общение-основа человеческого бытия	**Содержание учебного материала** Понятие и сущность общения. Общение как основа человеческого бытия. Взаимосвязь общения и деятельности. Формы, функции и виды общения. Структура общения. Особенности общения межличностного и группового, ролевого и доверительного. Выход за рамки ролевого общения при необходимости индивидуального подхода к посетителю. Социальная роль и ее сущность. Три возможных состояния ролевого "Я" по Э. Берну. Оценка выбора ролевого поведения в профессиональной деятельности. Ролевые ожидания. Психологические типы людей и их проявления в	4	ОК 01-11

	работе и общении. Трудности межличностного общения. Психологический тест «Умеете ли вы излагать свои мысли» Психологический тест «Коммуникабельны ли вы? Психологический тест «Приятно ли с вами общаться?»		
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 4.2. Роль восприятия в процессе общения Понимание в процессе общения Вербальное и невербальное общение	**Содержание учебного материала** Понятие «Перцепция». Факторы, оказывающие влияние на первое впечатление о человеке. Типичные искажения при восприятии. Сущность стереотипов и их влияние на восприятие людьми друг друга. Роль стереотипов в профессиональной деятельности Психологические механизмы в процессе общения: идентификация, эмпатия, аттракция, рефлексия, каузальная атрибуция. Говорение и слушание — навыки вербальной компетенции. Помехи слушания. Приёмы эффективного слушания. Техники установления обратной связи: расспрашивание, перефразирование (вербализация), отражение чувств, резюмирование. Средства, используемые в процессе передачи информации. Языки общения: вербальный, невербальный. Коммуникативная тактика и стратегия. Коммуникативные барьеры. Психологический тест: «Уровни владения невербальными компонентами в процессе делового общения»	4	ОК 01-11
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 5. Конфликт в деловом общении		**4**	
Тема 5.1. Конфликт и его структура Эмоциональное реагирование и саморегуляция в конфликтах	**Содержание учебного материала** Понятие конфликта. Конфликты: виды, структура, стадии протекания. Предпосылка возникновения конфликта в процессе общения. Правила поведения в условиях конфликта. Предупреждение конфликтов в сфере обслуживания. Стратегия поведения в конфликтной ситуации. Непродуктивные и конструктивные конфликты. Конфликты в личностно –эмоциональной сфере и и выход из	4	ОК 01-11

	конфликтной ситуации. Составляющие конфликта: конфликтная ситуация, инцидент. Этапы протекания конфликта. Алгоритм анализа конфликтной ситуации. Эмоциональное реагирование в конфликтах. Упражнение «Анализ конфликта»; тест на оценку уровня конфликтности личности, тест «Самооценка конфликтности», тест на оценку агрессивности в отношениях. Деловая игра. «Конфликтные ситуации, возникающие в профессиональной деятельности. Психологический анализ, отработка приемов по выходу из конфликта». Тест «Твоя конфликтность». Самодиагностика: «Эмоциональная чувствительность».		
	Практические занятия:	-	
	Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация			
Всего		**32**	

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

Шеламова Г.М. Психология общения, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.2.Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Информационный портал Режим доступа: http://ps-psiholog.ru/obshhenie-v-internete/aktivnyie-polzovateli-interneta-kto-oni.html.
2. Информационный портал Режим доступа: http://psbatishev.narod.ru/library/19938.htm.
3. Информационный портал Режим доступа:http://www.inwent.ru/psikhologiya/190-psikhologiya-delovogo-obshcheniya.
4. Информационный портал Режим доступа: https://psyera.ru/4322/obshchenie.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности роли и ролевые ожидания в общении техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения механизмы взаимопонимания в общении источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов этические принципы общения	Оперирует основными понятиями психологии общения, правильно и точно описывает методики и техники убеждения, слушания, способы разрешения конфликтных ситуаций	Оценка решений творческих задач Тестирование Анализ ролевых ситуаций
Умеет: применять техники и приемы эффективного	Демонстрирует владение техниками и приемам эффективного общения,	Анализ ролевых ситуаций Оценка решений творческих

общения в профессиональной деятельности организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Разрешает смоделированные конфликтные ситуации Демонстрирует владение приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	задач

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

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.01 Химия»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.01 Химия»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.01 Химия»: изучение химических методов анализа, формирование представлений о продуктах с точки зрения вещественного состава..

Дисциплина «ЕН.01 Химия» 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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

		-методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	136	86
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	8	-
Всего	**150**	**86**

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. Физическая химия		**46**	
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	**4**	
	Практическое занятие Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	**2**	
	Самостоятельная работа Написать термохимическое уравнение реакции. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	**2**	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.	**8**	
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш).		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении.		
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	Лабораторная работа	**2**	

	Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.		
	Самостоятельная работа Составить обобщающую таблицу: агрегатные состояния веществ, их характеристика.	**2**	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	**6**	
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	Лабораторная работа Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	**2**	
Тема 1.4. Свойства растворов	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.	**8**	
	Практическое занятие Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	**2**	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторная работа Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	**2**	ОК4, ОК6
Тема 1.5. Поверхностные явления	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и	**4**	

	гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	Контрольная работа по разделу «Физическая химия».	**2**	
Раздел.2 Коллоидная химия		**36**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	**6**	
Тема 2.2. Коллоидные растворы	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика.	**8**	
	Свойства коллоидных растворов.		
	Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию.		
	Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
	Практическое занятие Составление формул и схем строения мицелл.	**2**	
	Лабораторная работа Получение коллоидных растворов.	**2**	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	**2**	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	**4**	
	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
	Лабораторная работа Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	**2**	
	Самостоятельная работа Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная	**2**	

	эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.		
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.	**4**	
	Лабораторная работа Изучение процессов набухания и студнеобразования.	**2**	
	Контрольная работа по разделу «Коллоидная химия».	**2**	
Раздел 3. Аналитическая химия		**62**	
Тема 3.1. Качественный анализ	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Аналитическая химия, ее задачи, значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	**6**	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов	**Содержание учебного материала**	**28**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков.	**24**	
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.		ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10

	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли.		ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Решение задач на правило произведение растворимости.	**2**	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторная работа Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	**2**	ОК4, ОК6 ОК4, ОК6
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа	**Содержание учебного материала**	**22**	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа.	**16**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.		ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность.		ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.		ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля.		
	Практическое занятие Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	**2**	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторная работа	**4**	ПК 3.3 ОК4, ОК6
	Определение общей, титруемой кислотности плодов и овощей.	**2**	
	Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	**2**	ОК4, ОК6
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Применение физико-химических методов анализа в химико -	**2**	

	технологическом контроле.		
	Лабораторная работа Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	**2**	ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6
	Контрольная работа по разделу «Аналитическая химия».	**2**	
Промежуточная аттестация		**8**	
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория химии, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аналитическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ [Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.] ; под ред. А.А. Ищенко. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 480 с.
2. Еремин, В.В. Химия : Углублённый уровень : 11 класс : учебник / В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – 7-е изд., стереотип. – М. : Дрофа, 2020. – 477, [3] с. : ил. – (Российский учебник).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Физическая и коллоидная и химия (в общественном питании) : / учеб. пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В. Федоренко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. – 270 с. : ил. – (ПРОФИль).

Интернет-ресурсы:

1. АЛХИМИК: сайт Л.Ю. Аликберовой [Электронный ресурс]/ URL: www.alhimik.ru
2. Газета "Химия" и сайт для учителя "Я иду на урок химии" [Электронный ресурс]/ URL: http://him.1september.ru
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]/URL: http://window.edu.ru/
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: http://school-collection.edu.ru/
5. Журнал «Химия и химики» [Электронный ресурс]/URL: http://chemistry-chemists.com/index.html
6. Занимательная химия: все о металлах [Электронный ресурс]/ URL: http://all-met.narod.ru
7. Мануйлов, А. В., Родионов, В. И. Основы химии. Интернет-учебник. [Электронный ресурс]/ URL: http://www.hemi.nsu.ru/
8. Научно-популярный канал SIMPLE-SCIENCE. Занимательные химические опыты и интересные эксперименты по химии [Электронный ресурс]/ URL: http://simplescience.ru/video/about:chemistry/
9. Онлайн-справочник химических элементов WebElements [Электронный ресурс]/ URL: http://webelements.narod.ru
10. Открытый колледж: химия [Электронный ресурс]/ URL: www.chemistry.ru
11. Популярная библиотека химических элементов [Электронный ресурс]/ URL: http://n-t.ru/ri/ps/
12. Портал естественных наук [Электронный ресурс]/URL: http://e-science.ru/
13. Сайт Alhimikov.net: полезная информация по химии [Электронный ресурс]/ URL: http://www.alhimikov.net/
14. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/URL: http://fcior.edu.ru/

15. Химия для всех: иллюстрированные материалы по общей, органической и неорганической химии [Электронный ресурс]/ URL: http://school-sector.relarn.ru/nsm/
16. Химия и жизнь - XXI век: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]/ URL: http://www.hij.ru/
17. Химический сервер HimHelp.ru: учебные и справочные материалы [Электронный ресурс]/ URL: http://www.himhelp.ru/
18. Электронная библиотека учебных материалов по химии на портале ChemNet [Электронный ресурс]/ URL: http://www.chem.msu.su/rus/elibrary/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа; – классификацию химических реакций и закономерности их протекания; – обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; – окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; – гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; – характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий; - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами; -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы;	устный опрос, оценка самостоятельной работы, выполнения контрольных работ, заданий на практических занятиях и лабораторных работах

– свойства растворов и поверхностных явлений; – основы аналитической химии; – основные методы классического количественного и физико-химического анализа; – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории. *Умеет:* – применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; – использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; – описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; – проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; – использовать лабораторную посуду и оборудование; – выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; – проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	-умело и правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы (справочную и учебную литературу); -грамотно выполняет самостоятельные работы, -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых действий;	оценка выполнения практического задания и защиты лабораторной работы

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

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся представления о взаимодействии и взаимосвязи человека, человеческого общества со средой своего обитания.

Дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» 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.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.08, ОК.09	- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; - выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; - определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; - оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.	- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; - задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; - основные источники и масштабы образования отходов производства; - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств; - правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; - принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**36**	**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
Ведение	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	1	Знакомство с объектами изучения экологии. Определение роли экологии природопользования в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.		
Раздел 1. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	1	**Предмет, задачи и проблемы экологии** История взаимодействия человека и природы; актуальность экономических проблем в современном мире. Структура экологии и содержание этой современной науки.	6	
	2	**Среда как экологическое понятие. Факторы среды. Соответствие между организмами и средой их обитания** Определение среды обитания; четыре основных среды жизни и пути приспособления организмов к условиям среды; абиотические, биотические, антропогенные факторы среды; законы действия факторов; положения эволюционной теории Ч. Дарвина, объясняющей пути приспособления организмов к условиям окружающей среды.		
	3	**Структура и типы экосистем** Экосистемы – совокупность взаимодействующих организмов и условий среды; учение Сукачева В.Н. о биогеоценозе; размеры и границы экосистем; компоненты и состав экосистем; смена биоценозов под влиянием внешних и внутренних факторов. Особенности городских экосистем. Экологические проблемы современного города.		

	Практические занятия: 1. Составление цепей питания. 2. Сравнение и описание естественных и искусственных экосистем.	4	
	Самостоятельная работа: подготовка рефератов, презентаций, кроссвордов по теме «Среды обитания и взаимодействия живых организмов друг с другом». Темы рефератов: 1. Паразитизм, его плюсы и минусы. 2. Симбиотические отношения. 3. Водная среда обитания. 4. Наземно-воздушная среда обитания. **5.** Почвенная среда обитания.	2	
Раздел 2. Особенности взаимодействия общества и природы	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	1 **Биосфера и влияние человека на живую оболочку Земли.** Понятие о биосфере. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Признаки экологического кризиса. **Основные источники техногенного воздействия** на составные части биосферы (атмосферу, гидросферу, литосферу).	4	
	2 **Естественное загрязнение атмосферы. Техногенное загрязнение воздушной оболочки Земли**: местное, региональное, глобальное. Главные загрязнители атмосферного воздуха. Источники и последствия загрязнения атмосферы. Защита атмосферы. **Основные виды загрязнения вод**. Источники загрязнения поверхностных и подземных вод. **Экологические последствия загрязнения гидросферы:** пресноводные экосистемы, морские экосистемы. Истощение подземных и поверхностных вод. Защита гидросферы **Воздействие на почвы:** эрозия, загрязнение, опустынивание. Антропогенное воздействие на недра. Защита литосферы.		
	Практические занятия:	8	

	1. Составление схемы классификации бытовых отходов по степени токсичности, установление путей утилизации и обезвреживания 2. Составление схем круговоротов химических элементов 3. Антропогенное воздействие на гидросферу. 4. Определение физико-химических свойств воды.			
Раздел 3. Правовые и социальные вопросы экологической безопасности и природопользования	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	**Принципы и методы рационального природопользования** Классификация природных ресурсов; правила рационального природопользования; пути предотвращения истощения ресурсов, безотходные технологии и использование альтернативных источников энергии: энергии солнца, ветра, приливов-отливов, геотермальной энергии. Природно-ресурсный потенциал России. Методы экологического регулирования.	4	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	2	**Понятие и принципы мониторинга окружающей среды** Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду, оценка и прогнозирование состояния окружающей среды. Санитарно-токсический мониторинг. Экологический мониторинг. Биосферный мониторинг.		
	3	**Природоохранное законодательство Экологическое право** Природоохранные постановления. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Источники экологического права. Органы управления и надзора по охране природы: их цели и задачи.		
	4	**Экологическая экспертиза, стандартизация и паспортизация**. Понятие об экологическом риске. Экологический контроль и общественное движение. Юридическая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая безопасность Понятие о концепции устойчивого развития экосистем. Переход России на путь устойчивого развития. Выработка общей стратегии.		
	5	**Особо охраняемые природные территории.** Классификация ООПТ. Цели и задачи всех категорий ООПТ.		

	Практические занятия: Разработка экологического паспорта предполагаемого предприятия. Классификация ООПТ Российской федерации. Классификация ООПТ Тульской области. Альтернативные источники энергии.	4	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. — М.: Академия 2013. С 257
2. Миркин Б.М., Наумова Л.Г., Суматохин С.В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М.: Вентана-Граф 2014. С 353

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 10 января 2002 г. N 7-ФЗ "Об охране окружающей среды"
2. Федеральный закон от 4 мая 1999 г. N 96-ФЗ "Об охране атмосферного воздуха"
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
4. Федеральный закон от 24 июня 1998 г. N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"
5. Федеральный закон от 23 ноября 1995 г. N 174-ФЗ "Об Экологической экспертизе"
6. Тупикин, Е.И. Общая биология с основами экологии иприродоохранной деятельности: учеб. пособие для нач. проф.образования: учеб. пособие для сред. проф.образования / Е.И. Тупикин.- М.: Академия, 2002.- 384 с.
7. Чернова, Н.М. Основы экологии: Учеб.для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений/ Н.М. Чернова, В.М. Галушин, В.М.Константинов.- М.: Дрофа, 2000. – 288 с.
8. Константинов, В.М. Экологические основы природопользования: учеб.для СПО / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе.- М.: «Академия», 2013.- 236 с.
9. Константинов, В.М. Общая биология: учебник для студ. образоват. учреждений сред.проф. образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева.- М.: Академия, 2012. – 256 с.
10. Горелова, С.В. Биоаккумуляция тяжелых металлов древесными растениями и оценка возможности их использования для биоиндикации воздействия компонентов выбросов предприятий металлургической промышленности [Текст] / Горелова С.В., Гарифзянов А.Р., Ляпунов С.М., Горбунов А.В., Окина О.И., Фронтасьева М.В. // Проблемы биогеохимии и геохимической экологии, 2010 № 1 (12). – С. 155-163.
11. Горелова,С.В. Оценка возможности использования древесных растений для биоиндикации и биомониторинга выбросов предприятий металлургической промышленности [Текст]. / С.В.Горелова, А.Р. Гарифзянов, С.М. Ляпунов, А.В. Горбунов, О.И. Окина, М.В. Фронтасьева // Проблемы биогеохимии и химической экологии – 2010 - №1 (12). – С. 155-163.

Интернет-ресурсы:

1. Каталог экологических сайтов [Электронный ресурс]/URL:www.ecologysite.ru
2. Сайт экологического просвещения [Электронный ресурс]/URL:www.ecoculture.ru
3. Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России [Электронный ресурс]/URL:www.ecocommunity.ru
4. Научно-образовательный портал LearnBiology [Электронный ресурс]/URL: http://www.learnbiology.ru/

5. Центр онлайн-обучения «Фоксфорд» [Электронный ресурс]/URL:www/foxford.ru
6. Природа, экология, эко-поселения [Электронный ресурс]/URL: www.ecology.md
7. Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации [Электронный ресурс]/URL:www.mnr.gov.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; - задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; - основные источники и масштабы образования отходов производства; - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств; - правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; - принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий; - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами; -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы;	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, дифференцированный зачет Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через: – активное участие в работе на занятии; – устный и письменный опрос; – тестирование; – решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; – анализ применения нормативно-правовых документов в области охраны окружающей среды; – задания для самостоятельной работы.
Умеет: - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	-умело и правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты	Оценка выполнения заданий на практических занятиях, оценка

- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; - выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; - определять экологическую пригодность выпускаемой продукции оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.	и другие ресурсы (нормативную, справочную и учебную литературу); -грамотно выполняет практические задания, в которых правильно использует измерительный инструмент; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых действий.	самостоятельной работы обучающихся, решение проблемно-ситуативные заданий; выполнение практических и проектных работ.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» 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.	- использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий	- основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции,

	потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - 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 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	70	42
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**74**	**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	
Раздел 1 Микробиология, санитария и гигиена			
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.		
	Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.		
	Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.		
	Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.		
	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;		
	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов		
	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)	**10**	
	Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования. Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей Приготовление питательной среды для выращивания микроорганизмов Микроскопирование дрожжей. Микроскопирование плесневых грибов. Микроскопирование бактерий. Питательные среды для выращивания микроорганизмов. Стерилизация .Устройство микроскопа и приготовление препаратов.		
	Практические занятия (Практическая подготовка)	**2**	
	Окрашивание микроорганизмов по Граму. Получение чистых культур.		

Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Понятие о инфекции. Иммунитет.		
	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве условия их развития		
	Острые кишечные инфекции. Зоонозы		
	Пищевые отравления: бактериального происхождения .Токсикоинфекции. Глистные заболевания.		
	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)	**4**	
	Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, почвы. Определение микробиологических показателей безопасности.		
	Практические занятия (Практическая подготовка)	**2**	
	Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций		
Тема 3.Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания		
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.		
	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		
	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.		
	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)		
	Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды Микробиологический контроль персонала и качества сырья. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.	**4**	
	Практические занятия (Практическая подготовка)	**2**	
	Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного		

	цеха. Проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции, дератизации.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); работа с нормативной документацией.		
Раздел 2 Физиология питания.			
Тема 2.1. Роль пищи для организма человека	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	Значение пищевых веществ для организма человека. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Последствия избытка или недостатка пищевых веществ.	**4**	
Тема 2.2 Пищевые вещества	**Содержание**	**6**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав.		
	Белки. Понятие об азотистом балансе, соотношение в рационе питания белков животного и растительного происхождения.		
	Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах		
	Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	**2**	
	Состав пищевых продуктов. Пищевая ценность различных продуктов питания.		

Тема 2.3 Обмен веществ	**Содержание**	**2**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.		
	Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	**4**	
	Расчет суточного потребления пищи в зависимости от суточного расхода энергии. Расчет энергетической ценности блюд. Суточный расход энергии различных групп населения. Роль труда и физкультуры в обмене веществ. От чего зависит суточный расход энергии.		
Тема 2.4. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания	**Содержание**	**2**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, 4 сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение		
	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**4**	
	Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом. Составление суточного рациона питания		
Тема 2.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание	**Содержание**	**2**	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания.		
	Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты.		
	Дробное питание, режим питания. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах		

	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**2**	
	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. Составление набора продуктов суточного рациона в соответствии с указанной диетой. Определение его химического состава и калорийности.		
	Самостоятельная работа обучающегося	**2**	
	Выполнение домашнего задания по разделу. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.Назначение и характеристика основных лечебных диет. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам. Тематика рефератов: 1. Модные диеты. 2. Вегетарианство. 3. Раздельное питание. 4. Организация питания в учебных заведениях. 5. Пищевые добавки. 6. Питание современного человека. 7. Функциональное питание		
Промежуточная аттестация			
Всего:		**74**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017, электронный учебник

4. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены и пищевой промышленности, М.: ИЦ «Академия», 2013

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2014

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, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции,	Демонстрирует знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	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 рационов питания	
Умеет: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и	Демонстрирует умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»: формирование представлений об организации хранения и контроле запасов и сырья.

Дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» 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 наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд

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	90	34
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**96**	**34**

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	
Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	14	ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		
	Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.		
	Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры		
	Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		
	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты		
Тема 1.2.Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери.		
	Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		

различных видов продовольственных продуктов	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	10	
	Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; Способы оценки условий хранения и состояние продуктов и запасов. Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения		
Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация 6 2 показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.		
	Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов.		
	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов		
Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса			
Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	6	
	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий.		
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	**Содержание учебного материала**	8	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.		
	Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.		
	Порядок отпуска продуктов на производство.		

	Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация приемки, вскрытия, хранения, возврат тары.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	4	
	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.		
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.		
Тема 2. 3 Структура производства	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.		
	Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	4	
	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений		
Тема 2.4. Контроль запасов и наличия продуктов	**Содержание учебного материала** Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	4	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 6 . Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учѐт расхода сырья на производстве. Учѐт движения готовых изделий на производстве. Учѐт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов населения. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню		
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего:	**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии общественного питания, 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 на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2018.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990

3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989

4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных	Демонстрирует умения определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд *Умеет:* - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»: 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 организаций 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.10.	-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; – - правила охраны труда в организациях питания

	графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	

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	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**106**	**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	
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание**	**6**	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные типы предприятий общественного питания		
	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания		
	Характеристика услуг предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**	**16**	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приѐмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.		
	Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.		
	Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.		
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.		

	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	**8**	
	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	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**68**	
Тема 2.1Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	**12**	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**8**	

	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Машины для кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		
	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**16**	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		

Тема 2.3 Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное).		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**8**	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Карточка учета материалов форма № М.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**106**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения организаций питания, 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 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»

7. Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение организаций питания -М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

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

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

12. 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» №»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ 4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания

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

14. 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; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания	Демонстрирует умения: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Умеет: -определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия	− оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.		

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 Организация обслуживания»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Организация обслуживания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Организация обслуживания»: формирование представлений об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

Дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» 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	- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; − встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; − приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; − рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; − подачи блюд и напитков разными способами; − расчета с потребителями; − обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; − выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания − подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами; − соблюдать личную гигиену; − подготавливать посуду, приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; − подбирать виды оборудования,	- виды, типы и классы организаций общественного питания; − рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; − подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; − правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; − приемы складывания салфеток; − правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; − ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; − сервировку столов, современные направления сервировки − обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; − использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; − приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; − правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; − способы подачи блюд; − очередность и технику подачи блюд и напитков; − кулинарную характеристику блюд,

	мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; − оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; − подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; − соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; − соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы; − составлять и оформлять меню; − обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; − обслуживать иностранных туристов; − эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания − осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; − предоставлять счет и производить расчет с потребителями; − соблюдать правила ресторанного этикета; − производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	смешанные и горячие напитки, коктейли − правила сочетаемости напитков и блюд; − требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − способы замены использованной посуды и приборов; − правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; − информационное обеспечение услуг общественного питания; − правила составления и оформления меню, – − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

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	80	36
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**84**	**36**

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	
Раздел 1 Общественное питание в современных условиях	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.		
	Основные формы организации труда в общественном питании.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Основные задачи предприятий общественного питания. Основные законы, регулирующие выпуск безопасной и качественной продукции ПОП		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.		
	Классификация предприятий общественного питания.		
	Характеристика типов предприятий общественного питания.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Назначение и функции предприятий общественного питания. Особенности производственно – торговой деятельности ПОП. Подразделение ПОП по предоставляемым услугам, по характеру производства, по ассортименту выпускаемой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Источники снабжения ПОП.		
	Виды договоров, применяемых в общественном питании. Организация товародвижения и доставки продуктов.		
	Приемка продовольственных товаров.		
	Материально – техническое снабжение ПОП.		
	Организация работы складских помещений и требования к ним.		
	Хранение и отпуск продуктов.		
	Организация тарного хозяйства		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07 ОК 09, 10
	Рациональная организация снабжения ПОП. Логистический подход к работе предприятий и его назначение. Организационно – технические, экономические мероприятия ПОП		
Раздел 4. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания . Организация работы производственных цехов.	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.		
	Оперативное планирование работы производства предприятий с полным производственным циклом. Виды меню.		
	Нормативная документация ПОП.		
	Производственная структура и еѐ характеристика. Организация рабочих мест.		
	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Расположение оборудования в цехах ПОП. Технологический процесс обработки сырья в цехах ПОП. Лабораторные исследования продукции выпускаемой на ПОП.		
Раздел 5. Организации обслуживания. Торговые помещения.	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания.		

	Прогрессивные технологии обслуживания. Виды торговых помещений, их характеристика.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
Раздел 6. Столовая посуда, приборы, столовое бельѐ.	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды столовой посуды, столовое бельѐ. Общие правила сервировки стола.		
	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.		
	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Основные столовые приборы, вспомогательные столовые приборы, виды посуды для вторых блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.		
Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		
	Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.		
	Расчет с потребителями.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	

	Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Принцип составления меню, последовательность расположения блюд.		
Раздел 8. Подготовка к обслуживанию потребителей	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.		
	Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Правила этикета и нормы за столом. Уборка столов и замена использования посуды.		
Раздел 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Обслуживание по типу шведского стола.		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий .		
	Особенности обслуживания различных категорий посетителей.		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола	2	
Промежуточная аттестация			
Всего:		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020

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

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Ростов н/Д, Феникс, 2013

Методическая литература

1. Гастроном. Журнал
2. Методист. Журнал
3. Среднее профессиональное образование

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - виды, типы и классы организаций общественного питания; − рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; − подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; − правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; − приемы складывания салфеток; − правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; − ассортимент, назначение, характеристику столовой	Демонстрирует умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

посуды, приборов, стекла; − сервировку столов, современные направления сервировки − обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; − использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; − приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; − правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; − способы подачи блюд; − очередность и технику подачи блюд и напитков; − кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли − правила сочетаемости напитков и блюд; − требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − способы замены использованной посуды и приборов; − правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; − информационное обеспечение услуг общественного питания; − правила составления и оформления меню, − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов. *Умеет:* - выполнения всех видов	организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с	

работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; − встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; − приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; − рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; − подачи блюд и напитков разными способами; − расчета с потребителями; − обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; − выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания − подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами; − соблюдать личную гигиену; − подготавливать посуду, приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; − подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; − оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; − подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	

− соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; − соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы; − составлять и оформлять меню; − обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; − обслуживать иностранных туристов; − эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания − осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; − предоставлять счет и производить расчет с потребителями; − соблюдать правила ресторанного этикета; − производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование представлений в области экономики менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управленческой работы.

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» 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.	- рассчитывать по принятой методологии технико-экономические показатели деятельности предприятия; - использовать экономическую и нормативную документацию в профессиональной деятельности; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; профессионально вести маркетинговую работу; - готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара; - владеть навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации; - владеть навыками кабинетных и полевых маркетинговых исследований; - практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и	- основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. - сущность, функции маркетинга и направления его использования в условиях рыночной экономики; организацию служб маркетинга на фирмах;

	жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ.	- роль маркетинга в управлении фирмой; - принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш; - необходимость проведения маркетинговых исследований для информационного обеспечения управления фирмой с целью доведения параметров товара до уровня требований потенциальных покупателей целевого рынка и создания должной степени его конкурентоспособности; - основные направления в технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка; -содержание и структура маркетинговых программ; – задачи управления персоналом в связи с маркетинговой деятельностью.

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	104	22
Курсовая работа (проект)	20	20
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	10	-
Всего	**118**	**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	
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1. Основные положения экономической теории	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Проблема выбора в условиях ограниченности ресурсов. Альтернативная стоимость.		
	Понятие производства, обмена, распределения и потребления.		
	Свойства товара и функции денег. Закон денежного обращения.		
	Модель круговых потоков		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Спрос на деньги и предложение денег Принципы рыночной экономики Роль государства в рыночной экономике. Определение формы распределения различных видов продукции.		
Тема 1.2. Предприятие как основной хозяйствующий субъект	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Разделение труда и кооперация на предприятии.		
	Организационно-правовые формы предприятия.		
	Понятие о производственной и экономической эффективности предприятия.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Типы хозяйственных товариществ. Правовое регулирование занятости и трудоустройства Показатели уровня производительности труда Расчет показателей использования оборотных средств		
Тема 1.3.Принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Понятие рынка. Рынки факторов производства. Специфика рынков товаров и услуг.		
	Основные рыночные структуры: монополия и конкуренция .Законы спроса и		

	предложения.		
	Рыночное равновесие и причины его нарушения		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Определение рыночных структур. Расчет эластичности спроса и предложений . Построение графиков спроса и предложения. Показатели уровня производительности труда.	4	
Тема 1.4. Доходы и расходы предприятия	**Содержание учебного материала**		ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Понятие дохода, прибыли, о равновесии предприятия и максимизации прибыли. Издержки и прибыль.	4	
	Понятие издержек. Виды издержек и их значение для анализа положения предприятия на рынке.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Расчет затрат и прибыли предприятия. Расчет производительности труда.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Производительность- мера измерения эффективности функционирования фирмы		
Тема 1.5.Механизм формирования заработной платы	**Содержание учебного материала**		ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Экономический смысл заработной платы. Рынок труда и цена труда. Формы оплаты труда.	4	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Факторы, определяющие дифференциацию в оплате труда. Начисление заработной платы. Планирование численности и состава персонала.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Анализ применения форм и систем оплаты труда разных категорий персонала предприятий общественного питания	2	
Раздел 2 Основы менеджмента			
Тема 2.1 Особенности менеджмента в области профессиональной	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Основные понятия и категории менеджмента.		

деятельности	Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи.		
Тема 2.2 Функции менеджмента	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Функции планирования. Процесс стратегического планирования .Функции организации.		
	Организационные структуры управления. Делегирование полномочий, пределы полномочий.		
Тема 2.3 Стили управления	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Авторитарный стиль управления. Демократический стиль управления. Либеральный стиль управления. Их характеристика «Решетка менеджмента».		
	Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Использование в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения, разбор ситуаций. Владение приемами делового общения.		
Тема 2.4. Коммуникации в управлении	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Коммуникации: понятие, виды. Процесс коммуникаций. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Решение производственных ситуационных задач на определение стилей управления Исследование процесса коммуникаций. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций.		
Тема 2.5. Деловое общение	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. Правила ведения деловых бесед, совещаний.		
	Техника ведения телефонных переговоров.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Отработка навыков делового общения (проведение деловой беседы, телефонных переговоров). Решение конфликтных ситуаций. Определение		

	качеств руководителя		
Раздел 3. Основы маркетинга			
Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. Принципы и функции маркетинга Структура маркетинговой деятельности.		
Тема 3.2.Современное состояние и перспективы развития отрасли	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России и региона. Концепции и развития рыночных отношений.		
Тема 3.3. Ценообразование на продукцию (услуги)	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Цена, ценовая политика. Классификация цен. Формирование цен в предприятиях общественного питания. Процесс ценообразования. Стратегии ценообразования.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Определение цены на продукцию собственного производства в предприятии общественного питания Оценка качества и конкурентоспособности представленных услуг .		
	Определение вида рекламы в соответствии с жизненным циклом товара.		
Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11.
	Товар как средство удовлетворения потребностей. Элементы товарной политики: упаковка, ассортимент, товарный знак, сервис и т.д., их характеристика.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Анализ ситуации на рынке товаров и услуг. Определение жизненного цикла продукции и услуг общественного питания. Разработка маркетинговых мероприятий. Определение формы распределения различных видов продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Анализ особенностей стратегии ценообразования предприятий общественного питания Разработка рекламного буклета для предприятия общественного питания.		

Курсовая работа (проект)	20	
Промежуточная аттестация	**10**	
Всего:	**118**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по дисциплине является обязательным
Тематика курсовых проектов (работ)

1. Предприятия общественного питания как объект хозяйствования.
2. Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания.
3. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
4. Кадры организации и производительность труда.
5. Основные фонды предприятий общественного питания и их использование.
6. Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания.
7. Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях.
8. Финансы предприятий общественного питания.
9. Стратегическое планирование в предприятиях общественного питания.
10. Товарооборот предприятий общественного питания.
11. Имущество предприятий общественного питания.
12. Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях общественного питания.
13. Оборотный капитал предприятий общественного пит
14. ания. Фонды и средства предприятий питания (классификация и характеристика).
15. Формирование финансовых ресурсов предприятия общественного питания.
16. Финансовое планирование на предприятиях общественного питания.
17. Издержки производства и обращения в общественном питании.
18. Анализ и планирование издержек производства и обращения в общественном питании.
19. Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания.
20. Прибыль предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.
21. Мотивация труда в предприятиях общественного питания.
22. Оплата труда в предприятиях общественного питания.
23. Управление персоналом на предприятии .
24. Разработка стратегии развития предприятия.
25. Маркетинговые подходы к ценообразованию на предприятии.

26. Комплекс маркетинговых коммуникаций предприятия.
27. Оптимизация организационной структуры управления на предприятии.
28. Управление конфликтами на предприятии Управление жизненным циклом продукта средствами маркетинга.
29. Разработка рекламной компании товара (услуги) на предприятии

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.

2. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания, М.: Издательскоторговая корпорация «Дашков и К», 2013. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).

3.2.2. Дополнительные источники:

3. Липсиц И.В.Экономика -М.: ВИТА-ПРЕСС,2012.-272с.

4. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч.I от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.

5. http://www.consultant.ru/

6. http://www.infourok.ru/

7. http://www.nalog.ru/

8. http://www.nalogi.com.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение	Демонстрирует умения участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. - сущность, функции маркетинга и направления его использования в условиях рыночной экономики; организацию служб маркетинга на фирмах; - роль маркетинга в управлении фирмой; - принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш; - необходимость проведения маркетинговых исследований для информационного обеспечения управления фирмой с целью доведения параметров товара до уровня требований потенциальных покупателей целевого рынка и создания должной степени его конкурентоспособности; - основные направления в	использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания	

технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка; -содержание и структура маркетинговых программ; задачи управления персоналом в связи с маркетинговой деятельностью. *Умеет:* рассчитывать по принятой методологии технико-экономические показатели деятельности предприятия; - использовать экономическую и нормативную документацию в профессиональной деятельности; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; профессионально вести маркетинговую работу; - готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара; - владеть навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации; - владеть навыками кабинетных и полевых маркетинговых	(товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	

исследований; - практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ.		

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: получение обучающимися специальных правовых знаний и представлений, необходимых для работы в 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.06 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 10	- использовать необходимые нормативно-правовые документы; -защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	- основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	5
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**32**	**5**

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 1Основные положения Конституции РФ		**5**	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 2Основы гражданского права		**7**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные		

	вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 3Основы трудового права		**8**	
Тема 3.1 Правовое регулирование	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		

трудовых отношений	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		

	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 4.Административные правонарушения и административная ответственность		**6**	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 5.Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		**4**	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		

	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет экономики и права, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. О.И. Федорянич Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности», М., издательский центр, «Академия», 2018 г.

2. Трудовой кодекс РФ

3. Астахов П.А. Трудовые отношения. Юридическая помощь по защите прав работника с вершины адвокатского профессионализма. – М.: Эксмо, 2017

4. Борохов В.Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства», ч. 1, ч. 2, М., 2018 г.

5. В.И. Шкатулла «Основы права», М. 2016 г.

3.2.2. Дополнительные источники:

6. Закон «О занятости населения в РФ»;

7. Юридический справочник «Как защищать свои права»;

Интернет-ресурсы:

8.«Правовая Система Гарант» (www.garant.ru);

9."Консультант Плюс" (www.consultant.ru);

10.Федеральный портал «Российское образование»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые	Демонстрирует знания: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы).

формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности.		
Умеет: - использовать необходимые нормативно-правовые документы; -защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.		

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование знаний в области теоретических и практических основ информатики и умений применять информационные технологии в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.07 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	- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; – - применять компьютерные и телекоммуникационные средства	- основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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	90	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**96**	**72**

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. Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК		2	
Тема 1. Операционная система и оболочки операционных систем	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Многообразие операционных систем		
	Определение свойств ОС Windows.		
	Настройка параметров операционной системы		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Сравнение параметров различных ОС		
Тема 2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	26	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Стандартный набор операций с текстом.		
	Основы верстки текста.		
	Использование ссылок в текстовом документе.		
	Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа.		
	Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчѐтов.		
	Использование графического представления данных для профессиональных расчѐтов.		
	Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.		
	Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.		
	Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчѐтов.		
	Использование логических операций для профессиональных		

	расчѐтов.		
	Использование средств оптимизации для профессиональных расчѐтов.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника.		
	Создание интерактивного меню.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	**2**	
	Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel		
Тема 3.Основные методы обработки информации средствами СУБД	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**6**	
	Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.		
	Организация запросов. Создание отчетов.		
	Создание БД профессиональной направленности		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора		
Тема 4. Создание эффективной презентации	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**10**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.		
	Создание тематической презентации с использованием ссылок.		
	Использование OLE-объектов в презентации		
	Создание интерактивного плаката средствами презентации.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания		
Тема 5. Информационные системы и программы профессиональной	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»		

направленности	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**8**	
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию.		
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.		
	Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.		
	Калькуляции блюд в программе Kitchen.		
Тема 6. Глобальная сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Возможностей различных браузеров.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**6**	
	Правила создания запросов в различных поисковых системах.		
	Обзор сервисов облачных технологий.		
	Использование облачных технологий в профессиональной деятельности		
Тема 7. Создание сайта	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основы создания сайта. Создание HTML-документа.		
	Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**8**	
	Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов. Разработка структуры сайта.		
	Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора		
	Оптимизация графики для WEB-страниц		
	Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.		
Тема 8. Информационно-справочные системы	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Виды информационно-справочных систем.		
Тема 9. Информационная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.		
	Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.		
Промежуточная аттестация			
Всего:		**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017г. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: http://inforschool.ru

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: https://ru.wix.com

13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. *Умеет:* - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Демонстрирует умения пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 Охрана труда»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда»: формирование практического представления об основах обеспечения безопасности труда, снижения производственного травматизма и профзаболеваний на предприятии.

Дисциплина «ОП.08 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.	- 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	- системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**32**	**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
Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**2**	
	Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об 2 охране труда		
Тема 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений		
	Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека		
	Источники возникновения инфра-и ультразвука		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**2**	
	Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности		
	Самостоятельная работа обучающихся:	**2**	
	Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности		

	оборудования. Сигнализирующие устройства		
Тема 3. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования . Сигнализирующие устройства.		
	Оборудование, работающее под избыточным давлением		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	**2**	
Тема 4. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.		
	Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.		
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**4**	
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.		
	Назначение и принцип действия заземления		
Тема 5. Взрыво- и пажаробезопасность	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения		
Промежуточная аттестация			
Всего:		**32**	

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

Калинина В.М. Охрана труда в организации питания, М.: ИЦ «Академия», 2020
Барышников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании, М.: Академия, 2023

3.2.2. Дополнительные источники

Калинина В.М. Охрана труда в организации питания, М.: ИЦ «Академия», 2017
Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2017

Интернет-источники

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности	анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию; проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы, обосновывает и объясняет свои действия, Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты *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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и	Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования. Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов. Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом. Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ. Демонстрирует умения: вести документацию установленного	

контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 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.09 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	распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек)

	владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях	номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности

	и травмах	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности
ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**68**	-

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 I. Гражданская оборона		**12**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте,		

стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	производственных объектах		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**6**	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. 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 психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		

	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Раздел 3. Основы военной службы		48	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	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	8	
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	40	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288с.

2. Строевой Устав Вооруженных Сил Российской Федерации, введен в действие Приказом Министра обороны Российской Федерации от 11 марта 2006 г. N 111.

3. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации, утвержденное приказом Минобороны РФ от 21 апреля 2009 г. № 200 «Об утверждении Наставления по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации»

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017

5. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2017 Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99- ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

7. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

8. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

9. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

10. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

11. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

12. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

13. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

14. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133. Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.09 19.02.10 Редакция № Изменение № Лист 13 из 14 Экз. контрольный

15. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

16. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

17. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

18. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

20. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]/ URL: https://www.mchs.gov.ru/

2. Сайт МВД РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.mvd.ru

3. Сайт Минобороны [Электронный ресурс]/ URL: www.mil.ru
4. Сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.fsb.ru
5. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» [Электронный ресурс]/ URL: www.pobediteli.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической	безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о	

безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и	

безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания	необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определят ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении	

устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях,	ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте		

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 Основы финансовой грамотности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Основы финансовой грамотности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Основы финансовой грамотности»: формирование знаний в области финансовой грамотности.

Дисциплина «ОП.10 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	- управлять деньгами; учитывать движение денежных средств; - применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса; - рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов; -применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса; – -распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению	- функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами; -основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и самозанятостью; - основные этапы планирования и создания собственного бизнеса; -основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условия; – - основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**36**	**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 Личное финансовое планирование			
Тема 1.1 - Семейная экономика	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.		
	Бюджетное ограничение, личный баланс и бюджет. Семейный бюджет, источники доходов и расходов. Реальные и номинальные доходы семьи.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**4**	
	Уровень жизни и прожиточный минимум.		
	Планирование семейного бюджета, ресурсосберегающие технологии в бюджете семьи.		
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции			
Тема 2.1. Депозит	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции.Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков. Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**2**	
	Стоимость кредита. Оформление кредитного договора. Типичные ошибки при использовании кредита. Расчет кредитного календаря		
Тема 2.2.Расчетно-кассовые операции	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен		

	валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств. Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**2**	
	Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек»,«Банковские карты: дебетовая, кредитная карта».		
Тема 2.3. Финансовый рынок и инвестиции.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	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		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**2**	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования.		
	Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.		
Раздел 3. Пенсионная система Р.Ф			
Тема 3.1 - Пенсионное обеспечение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы? Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию?		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**4**	
	Расчет налога на доходы физических лиц.		
	Государственная пенсионная система.		
Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации			
Тема 4.1 - Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании. Страховой полис, правила страхования. Типичные ошибки при		

	страховании.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	**4**	
	Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Как не стать жертвой кредитной махинации.		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, М.: ИЦ «Академия», 2023

3.2.2. Дополнительные источники

1. Чумаченко В.В.. Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для общеобразовательных организаций – М.: Просвещение, 2016. 225 с.

2. Перекрестова Л.В.: Финансы, денежное обращение и кредит: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с.

3. Сайт «Финансовая грамота» - http://fingramota.org/lichnye-finansy/investitsii-isberezheniya

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами; -основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и самозанятостью; - основные этапы планирования и создания собственного бизнеса; -основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условия; - основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы.	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: - управлять деньгами; учитывать движение денежных средств; - применять способы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие	Текущий контроль в виде презентаций, учебных работ, подготовка и защита докладов, рефератов, домашнего задания,

зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса; - рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов; -применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса; -распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению	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.	выполнение заданий по внеаудиторной самостоятельной работе. Опрос по теоретическому материалу; домашняя работа, контрольная работа Итоговый контроль по дисциплине

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 84

1. Общая характеристика 85

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 85

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 85

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 86

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 86

2.2. Содержание дисциплины 87

2.3. Курсовой проект (работа) 137

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 92

3.1. Материально-техническое обеспечение 92

3.2. Учебно-методическое обеспечение 92

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 93

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 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	- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности; - готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности; - работать с текстами нормативно-правовых источников; -использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; -оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности; - составлять типичные формы гражданско-правового договора; – -соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности	- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации; - основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 2015 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; -основы налогообложения в предпринимательской деятельности; -основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица; - права и обязанности индивидуального предпринимателя; -особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности; -основные понятия и принципы коррупции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	34
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**36**	**34**

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			
Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)** Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.2. Малое предпринимательство	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)** Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства. Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия. Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.3. Система управления персоналом в предпринимательстве	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)** Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности) Методы отбора, подбора и набора персонала Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.4. Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)** Определение потенциальных и возможных конкурентов Выбор маркетинговых коммуникаций Система сбыта продукции (услуг) предприятия Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве.	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.5 Налогообложение	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**4**	ОК 01- ОК 07,

субъектов предпринимательской деятельности.	Общая характеристика системы налогообложения. Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения. Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя.		ОК 09- ОК 11
Тема 1.6 Технологический процесс	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Организация технологического процесса Особенности технологии производства продукции Особенности технологии предоставления услуг (по видам) Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг).		
Тема 1.7 Риск как объективная составляющая предпринимательской деятельности.	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Сущность и классификация рисков. Способы снижения предпринимательских рисков.		
Тема 1.8. Бизнес-планирование как элемент экономической политики предприятия.	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**4**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Цели, задачи, предмет бизнес-планирования Определение бизнес-идеи, бизнес-концепции. Собственный и заемный капитал.		
Тема 1.9. Анализ результатов и оценка рисков проекта	**Тематика практических занятий (практическая подготовка)**	**2**	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся.	**2**	
	Презентация бизнес-плана как инвестиционного предложения		
Зачет с оценкой			
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. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч.I от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.

2. О государственной регистрации юридических лиц: Федеральный закон от 8 августа 2001 г. № 129-Ф.3.

3. Межрегиональная экономическая дифференциация: методология анализа и государственного регулирования. – М.: Едиториал УРСС, 2013. – 208 с.

4. Экономическое развитие регионов: теоретические и практические аспекты государственного регулирования. Изд. 2-е, стереотипное. – М.: Едиториал УРСС, 2018. – 304 с. Полынев А.О.

5. Торосян Е.К. основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. Санкт–Петербург, 2019.

6. Основы бизнеса. Рубин Ю.Б. , Ягодкина И.А. Учебно-практическое пособие М, 2019.

7. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента. Учебное пособие. Минск, 2020.

8. Лапуста М.Г. Предпринимательство: Учебн. Пособие.2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: предпринимательской деятельности Российской Федерации; - основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 2015 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных	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:

видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; -основы налогообложения в предпринимательской деятельности; -основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица; - права и обязанности индивидуального предпринимателя; -особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности; -основные понятия и принципы коррупции. *Умеет:* - квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности; - готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности; - работать с текстами нормативно-правовых источников; -использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; -оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности; - составлять типичные формы гражданско-правового договора; -соблюдать деловую и	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.	представление результатов поиска информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации) 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

профессиональную этику в предпринимательской деятельности		

Приложение 3
к ОПОП-П по *специальности*

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

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

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	1	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	1	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
3	Стол преподавателя	**Мебель**	основное	10	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
4	Стул преподавателя	**Мебель**	основное	20	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
5	Стол компьютерный	**Мебель**	основное	3	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
6	Стул крутящийся	**Мебель**	дополнительное	1	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
7	Шторы-жалюзи	**Мебель**	дополнительное	1	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
8	Шкаф для книг	**Мебель**	основное	1	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
9	Шкаф закрытый	**Мебель**	основное	1	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
10	Персональный компьютер	**ТС**	основное	USN Computer	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05

[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	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
12	Проектор	**ТС**	основное	BENQ	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05
13	Экран	**ТС**	основное	SMART	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.05

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, ОГСЭ.03
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	16	ОД.06, ОГСЭ.03
3	Стол письменный	**Мебель**	основное	2	ОД.06, ОГСЭ.03
4	Стул преподавателя	**Мебель**	основное	2	ОД.06, ОГСЭ.03
5	Стол компьютерный	**Мебель**	основное	2	ОД.06, ОГСЭ.03
6	Персональный компьютер	**ТС**	основное	USN Computer	ОД.06, ОГСЭ.03
7	Проектор	**ТС**	основное	BENQ	ОД.06, ОГСЭ.03
8	Экран	**ТС**	основное	SMART	ОД.06, ОГСЭ.03
9	Фильтр сетевой	**ТС**	дополнительное	1	ОД.06, ОГСЭ.03

[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 «Технология кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	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
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

[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	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
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**	основное	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

№	Наименование[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	Код профессионального модуля, дисциплины
					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
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

№	Наименование[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	Код профессионального модуля, дисциплины
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 картофельных	**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
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

№	Наименование[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	Код профессионального модуля, дисциплины
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: мясо отварное с гарниром, плов, гуляш, рагу мясное, бефстроганов, бифштекс 3 способа подачи, ромштекс, лангет, антрекот, шашлык	**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
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**	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[8]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[9]	Код профессионального модуля, дисциплины
		пособия			
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[10]	**Тип**	**Основное/ специализированное**	**Краткая (рамочная) техническая характеристика**[11]	**Код профессионального модуля, дисциплины**
1	Шкаф книжный	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
2	Вытяжной шкаф	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
3	Стол для проведения демонстрационных экспериментов, оснащён раковиной	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
4	Рабочий стол преподавателя	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
5	Доска	**Оборудование**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
6	Учебные столы для студентов	**Мебель**	основное	15	ОП.08, ОП.09, ОД.10
7	Стулья для студентов	**Мебель**	основное	30	ОП.08, ОП.09, ОД.10
8	Стул-кресло для преподавателя	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
9	Стул мягкий	**Мебель**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
10	Микроскоп школьный ШМ-1	**Оборудование**	основное	1	ОП.08, ОП.09, ОД.10
11	Монитор	**ТС**	основное	BENQ GL 951	ОП.08, ОП.09, ОД.10
12	Компьютер с колонками	**ТС**	основное	IN WIN	ОП.08, ОП.09, ОД.10
13	Проектор	**ТС**	основное	NEC M230X	ОП.08, ОП.09, ОД.10
14	Экран для проектора	**ТС**	основное	SCREEN MEDIA	ОП.08, ОП.09, ОД.10

[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.*

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

	Наименование[12]	**Тип**	**Основное/ специализированное**	**Краткая (рамочная) техническая характеристика**[13]	**Код профессионального модуля, дисциплины**
1	Столы ученические	**Мебель**	основное	15	ОП.14, 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	30	ОП.14, 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	ОП.14, 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	ОП.14, 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	Стол компьютерный	**Мебель**	основное	1	ОП.14, 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	Стул крутящийся	**Мебель**	основное	1	ОП.14, 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	Персональный компьютер	**ТС**	основное	USN Computer	ОП.14, МДК 01.01, МДК 01.02,

[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.*

	Наименование[12]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[13]	Код профессионального модуля, дисциплины
					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	Проектор BENQ	**ТС**	основное	BENQ	ОП.14, 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	Экран	**ТС**	основное	SMART	ОП.14, 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

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

Лаборатория «*Учебный кулинарный цех*»[14]

№	Наименование[15]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[16]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Конвекционная электрическая печь - 41013400225	**Оборудование**	основное	КЭП -4П	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	Стенд под пароконвектомат	**Оборудование**	основное		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,

[14] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

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

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

№	Наименование[15]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[16]	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК 05.02
3	Электронные весы-2	**Оборудование**	основное	M-ER 322	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	Взбивальная машина - 062931167	**Оборудование**	основное	B20-F	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	Электрическая плита - 042941063	**Оборудование**	основное		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	Электрическая плита - 042941064	**Оборудование**	основное		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	Шкаф холодильный со стеклом - 063612027	**Оборудование**	основное		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	Морозильная камера- 21013600219	**Оборудование**	основное	Pozis FV NF-117	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	Электрогриль	**Оборудование**	основное	KG 943	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	Стеклокерамическая настольная плитка	**Оборудование**	основное	RIC-2021	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01,

№	Наименование[15]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[16]	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02
11	Электрическая индукционная настольная плитка	**Оборудование**	основное	ENDEVER IP-14	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	Фритюрницы электрические (3л)	**Оборудование**	основное		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	Фритюрница электрическая (1л.)	**Оборудование**	основное		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	Микроволновая печь Gorenje	**Оборудование**	основное	MO20MW	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	Блендер Moulinex	**Оборудование**	основное	LM300	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	Планетарный миксер	**Оборудование**	основное		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	Миксер (взбивальная машина)	**Оборудование**	основное		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,

№	Наименование[15]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[16]	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК 05.02
18	Кухонный гарнитур	**Оборудование**	специализированное	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
19	Столы обеденные	**Оборудование**	специализированное	4	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	Столы производственные (063611191,063611192,063611193)	**Оборудование**	специализированное	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
21	Плакаты, муляжи, компьютерные презентации	**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

Лаборатория *«Учебный кондитерский цех»*[17]

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины

[17] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

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

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

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические	**Мебель**	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, МДК 07.01
2	Стулья ученические	**Мебель**	основное	12	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, МДК 07.01
3	Шкафы витрины	**Мебель**	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, МДК 07.01
4	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, МДК 07.01
5	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, МДК 07.01
6	Производственные столы	**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, МДК 07.01
7	Стеллажи	**Оборудование**	основное	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, МДК 07.01
8	Электронные весы -2	**Оборудование**	дополнительное	M-ER 322	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК 07.01
9	Миксер электрический -2	**Оборудование**	дополнительное	Braun	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, МДК 07.01
10	Взбивальная машина настольная	**Оборудование**	дополнительное	Vitek 900w	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, МДК 07.01
11	Взбивальная машина	**Оборудование**	дополнительное	B 20 - F	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, МДК 07.01
12	Тестомесильная машина	**Оборудование**	дополнительное	HL -20	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, МДК 07.01
13	Конвекционная печь	**Оборудование**	дополнительное	ПКУ – 650	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, МДК 07.01
14	Холодильник	**Оборудование**	дополнительное	«Атлант»	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, МДК 07.01
15	Электрическая плита	**Оборудование**	дополнительное	ПЭ-0,48М	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, МДК 07.01

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Электровафельница	**Оборудование**	дополнительное	ENERGY	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, МДК 07.01
17	Электрофритюрница	**Оборудование**	дополнительное	DELTA	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, МДК 07.01
18	Электромясорубка	**Оборудование**	дополнительное	АТЛАНТА	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, МДК 07.01
19	Индукционные плиты	**Оборудование**	дополнительное		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, МДК 07.01
20	Пароконвектомат	**Оборудование**	дополнительное	EKF 611	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, МДК 07.01
21	Гастроемкости	**Оборудование**	дополнительное		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, МДК 07.01
22	Монитор	**Оборудование**	основное	BERG 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, МДК 07.01
23	Системный блок	**Оборудование**	основное	1	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК 07.01
24	Проектор	**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, МДК 07.01
25	Экран	**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, МДК 07.01
26	Подставка для оформления тортов	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
27	Формы для теста	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
28	Формы для выпечки	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
29	Набор форм для печенья	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
30	Набор для изготовления цветов из мастики	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины
31	Набор кондитерских мешков	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
32	Набор кондитерских насадок	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
33	Нож палетка для нанесения крема	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
34	Силиконовая скалка для теста	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
35	Набор посуды	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
36	Приборы столовые	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
37	Кастрюли (2л.,3л.,5л.)	**Мебель**	специализированное	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, МДК 07.01
38	Сковорода	**Мебель**	специализированное	6	МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02,

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК 07.01
39	Венчики для взбивания	**Мебель**	специализированное	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, МДК 07.01
40	Миски из нержавейки	**Мебель**	специализированное	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, МДК 07.01
41	Набор сит для просеивания	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
42	Доска профессиональная белая	**Оборудование**	специализированное	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, МДК 07.01
43	Муляжи: бисквитные торты, песочные торты .	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	основное		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, МДК 07.01
44	Плакаты: Приготовление пирожных и тортов	**Демонстрационные учебно-наглядные пособия**	основное		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, МДК 07.01
45	Муляжи: пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяка, сдоба, булочка школьная, оладьи, блинчики	**Демонстрационные учебно-**	основное		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,

№	Наименование[18]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[19]	Код профессионального модуля, дисциплины
		наглядные пособия			МДК 05.02, МДК 07.01
46	Плакаты: Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста – процессы происходяшие при брожении теста, изделия из теста	**Демонстрацион-ные учебно-наглядные пособия**	основное		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, МДК 07.01

База практик *«Участок «Кухня, организация питания»*[20]

№	Наименование[21]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[22]	Код дисциплины
1	Весы настольные электронные	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
2	Пароконвектомат	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
3	Конвекционная печь или жар	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
4	Микроволновая печь	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
5	Расстоечный шкаф	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04,

[20] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

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

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

№	Наименование[21]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[22]	Код дисциплины
					УП.05. УП.06, УП.07
6	Плита электрическая	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
7	Фритюрница	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
9	Шкаф холодильный	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
10	Шкаф морозильный	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
11	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
12	Льдогенератор	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
13	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
14	Тестораскаточная машина	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
15	Планетарный миксер	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
16	Диспенсер для подогрева тарелок	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07

№	Наименование[21]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[22]	Код дисциплины
18	Мясорубка	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
19	Овощерезка	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
20	Процессор кухонный	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
21	Слайсер	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
22	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
23	Миксер для коктейлей	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
24	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
25	Машина для вакуумной упаковки	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
26	Кофемашина с капучинатором	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
27	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
28	Кофемолка	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
29	Лампа для карамели	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
30	Аппарат для темперирования шоколада	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04,

№	Наименование[21]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[22]	Код дисциплины
					УП.05. УП.06, УП.07
31	Сифон	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
32	Газовая горелка (для карамелизации)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
33	Машина посудомоечная	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
34	Стол производственный с моечной ванной	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
35	Стеллаж передвижной	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
36	Моечная ванна двухсекционная	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07

База практик *«Участок «Кондитерский цех организации питания»*

№	Наименование[23]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[24]	Код дисциплины
1	Весы настольные электронные	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
2	Конвекционная печь	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
3	Микроволновая печь	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
4	Подовая печь (для пиццы)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
5	Расстоечный шкаф	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
6	Плита электрическая	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
7	Шкаф холодильный	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
8	Шкаф морозильный	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
9	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
10	Тестораскаточная машина (настольная)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04,

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

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

№	Наименование[23]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[24]	Код дисциплины
					УП.05. УП.06, УП.07
11	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
12	Тестомесильная машина (настольная)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
13	Миксер (погружной)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
14	Мясорубка	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
15	Куттер	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
16	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
17	Пресс для пиццы	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
18	Лампа для карамели	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
19	Аппарат для темперирования шоколада	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
20	Сифон	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
21	Газовая горелка (для карамелизации)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
22	Термометр инфракрасный	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07

№	Наименование[23]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[24]	Код дисциплины
23	Термометр со щупом	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
24	Овоскоп	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
25	Машина для вакуумной упаковки	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
26	Производственный стол с моечной ванной	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
27	Производственный стол с деревянным покрытием	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
29	Моечная ванна (двухсекционная)	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07
30	Стеллаж передвижной	**Оборудование**	специализированное		УП.02, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05. УП.06, УП.07

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование[25]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[26]	Код дисциплины
1	Набор гирь	**Оборудование**	основное		ОД.09, ОГСЭ.04
2	Набор штанг	**Оборудование**	основное		ОД.09, ОГСЭ.04
3	Набор гантелей	**Оборудование**	основное		ОД.09, ОГСЭ.04

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

Актовый зал[27]

№	Наименование[28]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[29]	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	**Мебель**	основное	102	
2	Жалюзи	**Оборудование**	основное	4	

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

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

[27] *Указывается для каждого помещения, задействованного при организации самостоятельной и воспитательной работы.*

[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 профессионального модуля, дисциплины
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	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Пакет офисных программ		ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 4

к ОПОП-П по *специальности*

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 год

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;
- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у него соответствующих общих и профессиональных компетенций:

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.

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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.

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. 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 обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.3. Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» (далее - Колледж) проводит государственную итоговую аттестацию (далее - ГИА) по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - Специальность) в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 г. № 273-ФЗ,
- приказом Министерства образования и науки РФ от 27.06.2014 г. №383 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»,
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Уставом ГПОУ ТО «ДПК»,
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Донской политехнический колледж».

1.4. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5. Выпускникам, завершившим обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1. Цель проведения ГИА - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, готовности выпускников к профессиональной деятельности и квалифицированно выполнять работу по специальности.

2.2 Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта.

2.3. Первым этапом ГИА является демонстрационный экзамен профильного уровня, который направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Получение положительной оценки на демонстрационном экзамене является допуском ко второму этапу ГИА - защите дипломного проекта.

2.4. Дипломный проект – это второй этап государственной итоговой аттестации, он направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.5. Темы дипломных проектов определены государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж».

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по колледжу

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебным планом и календарным учебным графиком на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отведено 6 недель.

3.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Основные сроки государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2024 - 2025 учебный год: с 20 мая по 30 июня 2025 г.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию, или получившие неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев (в период январь 2026 г. – июнь 2026 г.).

Лица, подавшие апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получившие положительное решение апелляционной комиссии, получают возможность пройти ГИА в период до 01 июля 2025 г.

4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

4.1. Подготовительный период

4.1.1. Не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации директором Колледжа утверждается, после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной

экзаменационной комиссии, и доводится до сведения выпускников программа государственной итоговой аттестации, в том числе:

- требования к дипломному проекту;
- критерии оценки дипломного проекта;
- перечень тем.

4.1.2. Задание первого этапа ГИА (демонстрационного экзамена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается оператором.

4.1.3. Тематика заданий первого этапа ГИА (демонстрационного экзамена) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемых в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания; время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

4.1.4. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.1.5. За 1 (один) месяц до начала демонстрационного экзамена экспертной группой проводится при необходимости дооснащение ЦПДЭ.

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 колледжем, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

4.1.6. Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется Колледжем.

4.1.7. Колледж организует регистрацию участников на цифровой платформе, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

4.1.8.Темы второго этапа ГИА (дипломный проект) в 2028 - 2029 учебном году по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка) соответствуют содержанию профессиональных модулей, входящих

в ППССЗ: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разрабатываются преподавателями профессионального учебного цикла, рассматриваются на заседании ПЦК, согласовываются с заместителем директора по У и НМР, социальными партнерами и утверждаются приказом директора Колледжа не позднее 25 декабря 2028 года.

4.1.9. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, а также право предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

4.1.10. Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами выпускных групп оформляется приказом директора Колледжа в срок до 15 января 2029 года.

4.1.11. По утвержденным темам дипломных проектов разрабатываются индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания рассматриваются соответствующими предметными (цикловыми) комиссиями, подписываются руководителем дипломного проекта и утверждаются заведующим отделением не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.1.6. Ко второму этапу ГИА заведующим отделением подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ (или иной документ Министерства образования Тульской области) с утверждением председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о закреплении тем;

- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- график защиты дипломных проектов;
- бланки протоколов заседаний ГЭК;
- бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

4.2. Проведение ГИА в форме демонстрационного экзамена

4.2.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации.

4.2.2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

4.2.3. Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4.2.4. Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится на площадке в учебно-производственном корпусе Колледжа, оборудованном и оснащенном в соответствии с комплектом оценочной документации. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

4.2.5. Место расположения ЦПДЭ, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Представители администрации Колледжа знакомят с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

– проверка и настройка оборудования экспертами;

– инструктаж;

– экзамен;

– подведение итогов и оглашение результатов;

– проверка и настройка оборудования экспертами после экзамена.

4.2.6. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.2.7. ЦПДЭ может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

4.2.8. 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. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, 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.

4.2.9. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

4.2.10. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

4.2.11. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) колледжа;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости).

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

4.2.12. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.2.13. Лица, присутствующие на демонстрационном экзамене, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.2.14. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

4.2.15. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.2.16. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена. Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.2.17. При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

4.2.18. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.2.19. Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

4.2.20. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии

с требованиями комплекта оценочной документации, заданиями демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

4.2.21. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.2.22. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

4.2.23. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.2.24. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе. Рекомендуемая продолжительность выполнения заданий – 3 часа 00 минут.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.2.25. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.2.26. Центр проведения экзамена оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

4.2.27 Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

4.2.28. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

4.2.29. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.2.30. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.2.31. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

4.2.32. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.2.33. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.2.34. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

4.2.35. Сдача государственного экзамена и защита дипломных проектов проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4.3. Руководство подготовкой и защитой дипломного проекта

4.3.1. Руководство подготовкой к процедуре ГИА:

- на первом этапе осуществляется заведующим отделением совместно с преподавателями профессионального цикла, прошедшими стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

- на втором этапе выпускнику назначается руководитель, а также консультант по экономической части дипломного проекта. Руководство дипломным проектом осуществляется преподавателями профессионального цикла, прошедшими стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.3.2. Руководитель дипломного проекта:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению дипломного проекта;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана дипломного проекта;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения дипломного проекта;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль над ходом выполнения дипломного проекта в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите дипломного проекта;
- подготавливает отзыв на дипломный проект.

Преподаватели-консультанты по экономической части консультируют выпускника по вопросам содержания соответствующих разделов и последовательности выполнения работы.

4.3.3. Часы консультирования по руководству дипломного проекта рассчитываются из расчета 12 часов на одного студента. Часы консультирования по экономической части оплачиваются из расчета 2 часа на одного студента. Общее количество часов, отведенных на консультации по дипломного проекта на каждого выпускника – 14 часов.

4.3.4. По завершении выпускником формирования дипломного проекта руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему отделением.

4.3.5. Рецензирование выполненных дипломных проектов проводится специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта. Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

4.4. Защита дипломного проекта

4.4.1. Особенности защиты дипломного проекта:

- допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом;
- проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава;
- на одного выпускника отводится по времени - до одного академического часа;
- во время доклада студент может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий положения дипломного проекта, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий;

Процедура защиты ВКР (дипломного проекта) включает:

- чтение отзыва руководителем ВКР;
- доклад выпускника (не более 10-15 минут);
- вопросы членов ГЭК;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Результаты защиты дипломного проекта обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК,

участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

5. Требования к государственной итоговой аттестации

5.1. Дипломный проект должен соответствовать принятой структуре, общим и профессиональным компетенциям, объему знаний и умений, предусмотренных ФГОС СПО.

5.2. В содержание пояснительной записки дипломного проекта входят:

- введение;
- технико-экономическое обоснование;
- организационно-технологическая часть;
- экономическая часть;
- охрана труда и техника безопасности;
- заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список информационных источников.

5.3. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В экономической части – принципы формирования цен, калькуляция себестоимости затрат, расчет прибыли и рентабельности, схемы, графики, диаграммы. В организационной части – организации производства – рассматривается сущность технического оснащения цехов предприятий общественного питания, производится расчет численности поваров, работающих на предприятии, расчет и подбор технологического оборудования. Оформляется технологическая документация. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от темы выпускной квалификационной работы студентом по согласованию с руководителем.

5.4. Требования к текстовым документам, оформлению библиографического списка определяются методическими указаниями по оформлению пояснительных записок выпускных квалификационных, курсовых работ, рефератов, докладов для студентов всех профессий и специальностей.

5.5. Доклад студента не должен превышать 10-15 минут. В докладе студент должен излагать основные моменты дипломного проекта: цели, задачи, анализ предоставленного материала и обоснование итоговых выводов. Доклад может сопровождаться мультимедийной презентацией, подготовленной в программе MS PowerPoint. Презентация не должна превышать 15 слайдов.

6. Критерии оценки демонстрационного экзамена

6.1. Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки.

6.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

6.3. 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».

6.4. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении участников или представляющих с ними одну образовательную организацию, т.е. Колледж.

6.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

6.6. 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.

6.7. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов оценочных материалов демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Все баллы и оценки регистрируются в цифровой платформе. Доступ к системе предоставляется по официальному запросу от организаторов экзамена по согласованию с РКЦ Тульской области.

6.8. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы №1.

Таблица №1. Перевод результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100%

7. Критерии оценки защиты дипломного проекта

7.1. При выставлении итоговой оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- качество выпускной квалификационной работы;
- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения дипломного проекта;
- рекомендации руководителей практики из числа работодателей;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя.

7.2. Результаты защиты дипломного проекта определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

- Оценка «5» (отлично): тема дипломного проекта актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, методы, используемые в работе; содержание и структура соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста

работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломный проект оформлен в соответствии с предъявленными требованиями; положительный отзыв руководителя; публичная защита дипломного проекта показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал выполненные с применением информационных технологий (презентация, чертежи, таблицы, схемы).

- Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя содержит небольшие замечания; публичная защита дипломного проекта показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.
- Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в отзыве содержатся замечания; в ходе публичной защиты проекта проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.
- Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо

их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв содержит много замечаний; в ходе публичной защиты проекта проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно. Студент не показал знаний, удовлетворяющих государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности.

7.3. При выставлении оценки за защиту дипломного проекта также учитываются:

- качество дипломного проекта;
- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения дипломного проекта;
- рекомендации руководителей практики из числа работодателей;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя.

8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

8.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

8.2. Государственная экзаменационная комиссия создается Колледжем и формируется из числа приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

8.3. Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии Колледж создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

8.4. Экспертная группа состоит из экспертов, владеющих методикой оценки и прошедших подтверждение в электронной системе интернет мониторинга:

- эксперты, данные которых внесены в реестр ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»;

- эксперты, прошедшие обучение в качестве эксперта демонстрационного экзамена в ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и имеющие свидетельство о праве участия в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

8.5. Состав государственной экзаменационной комиссии формируется из педагогических работников Колледжа и сторонних организаций, представителей работодателей или их объединений численностью не менее пяти человек, утверждается распорядительным актом колледжа.

8.6. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем Колледжа.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом Колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК. Заместителем председателя ГЭК является директор Колледжа или один из его заместителей.

Срок полномочий ГЭК – с 1 января по 31 декабря 2029 года.

Заседание ГЭК проводится по утвержденному директором Колледжа графику (расписанию).

8.7. Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

8.8. Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- приказ (или иной документ) Министерства образования Тульской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;

- приказ директора Колледжа об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола педсовета);
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю): ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, производственные характеристики по видам производственной практики и др.;
- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- протокол демонстрационного экзамена;
- дипломный проект с отзывами руководителей;
- протоколы заседаний ГЭК.

8.9. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

8.10. При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости, выпускнику выдается диплом с отличием.

8.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

8.12. Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

8.13. На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании.

8.14. Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом директора Колледжа.

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

9.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

9.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

9.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

9.4. Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей Колледжа, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

9.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео,

конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

9.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

9.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

9.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в

апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

9.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

9.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

9.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

9.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

10. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

10.1. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из Колледжа в дополнительные сроки.

10.2. Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Колледже на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

10.3. Повторное прохождение ГИА не может быть назначено для одного лица более двух раз.

11. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

11.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

11.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

11.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

11.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинал или заверенную копию справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Тематика дипломных работ (проектов) по специальности

1 Организация производства приготовления, реализации блюд в студенческой столовой при ВУЗе на 450 студентов.
2 Организация производства приготовления горячих, холодных, мучных блюд и закусок в столовой при санатории с разработкой комплексного однодневного меню на 250 отдыхающих.
3 Организации технологического процесса приготовления горячих блюд в закусочной на 25 посадочных мест.
4 Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий при гипермаркете с объемом выпускаемой продукции 400 штук изделий в смену.
5 Организация производства приготовления горячих и холодных блюд в ресторане первой категории, на 50 посадочных мест.
6 Организация производства, реализации блюд и изделий кафе – кондитерской на 50 посадочных мест.
7 Организация производства общедоступной диетической столовой с разработкой комплексного однодневного меню на 75 посадочных мест.
8 Организация кафе-блинной с полным циклом производства на 40 посадочных мест.
9 Организация производства, обслуживания и реализации блюд в ресторане при гостинице на 70 посадочных мест.
10 Организация предприятия общественного питания (ресторан второй категории) при железнодорожном вокзале на 80 посадочных мест.
11 Организация производства комбината школьного питания на 4500 человек с составлением недельного меню.
12 Организация производства и реализации блюд в ресторане класса «Люкс» на 50 посадочных мест.
13 Организация производства и реализации блюд гриль-бара на 40 посадочных мест.
14 Организация производства предприятий общественного питания с европейской ресторанной кухней (ресторан) на 50 посадочных мест.
15 Организация производства, реализации и приготовление блюд в кафе - пельменной на 30 посадочных мест.
16 Организация производства, реализации в ресторане высшего класса с разработкой банкетного меню на 50 посадочных мест.
17 Организация производства в детском кафе с разработкой праздничного меню на 50 посадочных мест.
18 Организация производства для приготовления и реализации продукции собственного производства в пиццерии на 75 посадочных мест.
19 Организация производства столовой открытого типа с разработкой однодневного меню на 60 посадочных мест.
20 Организация производства суши-бара на 20 посадочных мест.
21 Организация технологического процесса приготовления горячих и

холодных блюд в рыбном ресторане на 40 посадочных мест.

22 Организация процесса приготовления, реализации блюд и закусок в молодёжном кафе на 60 посадочных мест.

23 Организация производства и обслуживания посетителей, в столовой при промышленном предприятии, с разработкой однодневного меню на 750 работающих.

24 Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания с европейской ресторанной кухней (ресторан первой категории) на 65 посадочных мест.

25 Организация производства и обслуживания в предприятии общественного питания, специализирующегося на выпуске блюд быстрого приготовления на 30 посадочных мест.

26 Организация производства и обслуживания в столовой при колледже с разработкой однодневного меню на 350 обучающихся .

27 Организация питания туристов на водном транспорте на 150 туристов.

28 Организация технологического процесса приготовления блюд в общедоступной столовой с разработкой однодневного меню на 80 посадочных мест.

29 Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания с русской кухней (ресторан первой категории) на 65 посадочных мест.

30 Организация производства и обслуживания в ресторане быстрого питания на 85 посадочных мест.

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2025/2026 учебный год	34-74

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания для обучающихся ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» (далее – Рабочая программа воспитания) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Содержание рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, достижениях науки 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 различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

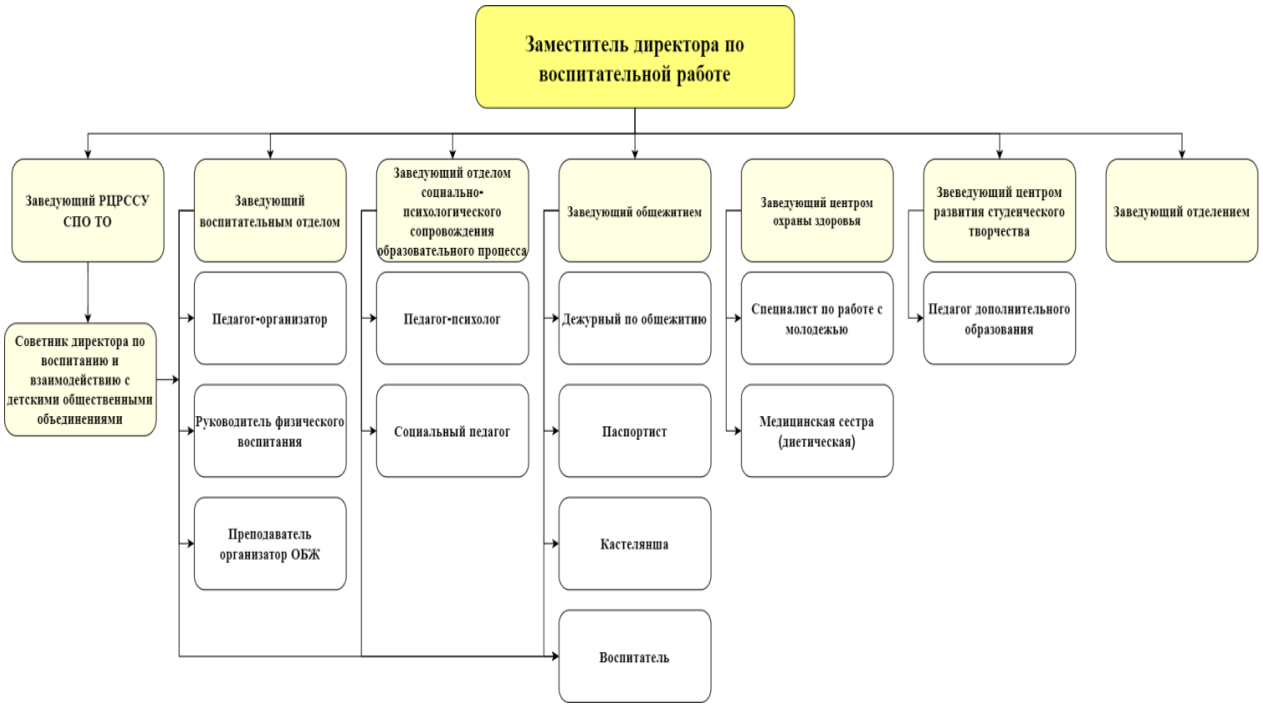
Дополнительный модуль «Студенческий медиацентр»

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 здоровью 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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 методист	программы, календарные планы на 2024/2025 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 дополнительног	ежемесячно	зам. директора по ВР зав. ЦРСТ	план, протокол,

		о образования			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	студенты	октябрь	зав. ЦОЗ	аналитическая

	уроках физкультуры с определением общей и моторной плотности урока.		январь март	руководители физического воспитания	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 сентября	социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	фотоотчет, информация на сайт
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, зав. отделениями педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
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 (Сталинградская битва, 1943г.)	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
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 педагоги – психологи кураторы учебных групп	фотоотчет, информация на сайт
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 кураторы учебных групп	протокол
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	ноябрь	зам. директора по ВР зав РЦРССУСПО ТО советник директора по воспитанию, куратор студенческого совета колледжа,	фотоотчёт, информация на сайт

		учреждений СПО Тульской области		студенческий совет колледжа	
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, МОВД «Люди доброй воли»	фотоотчёт, протокол информация на сайт
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,	фотоотчёт, информация на сайт

				студенческий совет колледжа, МОВД «Люди доброй воли»	
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	июнь	зам. директора по ВР зав. отделом ВР зав. ЦРСТ, руководители физ. воспитания педагоги-организаторы,	

		города		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; - Инструктивный сбор участников проекта «Регион СПОсобностей»	педагоги и студенты учреждений СПО Тульской области; руководители муниципальных органов сферы образования, педагоги и студенты учреждений СПО Тульской области	сентябрь	министерство образования Тульской области, зав. РЦРСС УСПО ТО, зам. директора по ВР	
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	председатели органов студенческого	октябрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт

	областного форума «Команда ПРОФИ». - Утверждение плана работы Совета на 2025-2026 учебный год.	самоуправления учреждений СПО Тульской области			
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 России.	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	ноябрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт
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-	председатели органов студенческого самоуправления учреждений СПО Тульской области	декабрь	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт

	2026 учебного года.				
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	март	зав. РЦРСС УСПО ТО	протокол, информация на сайт

		области			
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	студенты 1 курса,	февраль	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы	сценарий, информация на

	колледжа, погибшим при исполнении воинского долга	студенты, обучающиеся в объединениях ЦРСТ		педагоги дополнительного образования	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 «Тандем»	май	зав. ЦРСТ педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	сценарий, информация на сайт
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 зав. ЦРСТ советник директора по воспитанию педагоги - организаторы педагоги дополнительного образования	положение, фотоотчёт, 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	сценарий, фотоотчёт, информация на сайт

				образования	
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 образования	сценарий, фотоотчёт, информация на сайт
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	зам. директора по У и НМР, зам.директора по ООП, руководитель студенческого	положение, фотоотчѐт, протокол,

			колледжа	научного общества «Новое поколение»	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 кураторы	протоколы
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	протокол, информация на сайт

				учебных групп	
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 образования студенческий совет	сценарии радиопередач
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	студентки колледжа	март	зам. директора по ВР зав. отделом ВР	положение, сценарий,

	женского дня			зав. ЦРСТ руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию педагоги-организаторы студенческий совет колледжа кураторы учебных групп	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 руководитель клуба «Лидер» советник директора по воспитанию педагоги организаторы кураторы студенческий совет колледжа	план, информация на сайт
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	протоколы, информация на сайт

				председатель студенческого совета колледжа	
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	ноябрь	социальный педагог	план, информация на сайт

		числа			
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	приказ

				педагоги – организаторы кураторы учебных групп	
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 попечения родителей, а также лиц из их числа	июль, август	зам. директора по ВР, социальный педагог	приказ
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 с целью раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ	студенты 1-4 курса до 25 лет (включительно)	сентябрь – октябрь	педагоги-психологи	отчет
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	студенты 1-4 курсов	ноябрь-декабрь	педагоги-психологи кураторы учебных групп	план, информация на

	компетентности				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	студенты, относящиеся к	в течение учебного года	педагоги-психологи	аналитическая справка

	и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (по отдельному плану)	категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей			
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 числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	в течение учебного года	педагоги-психологи	аналитическая справка
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 обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курс	в течение года	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, студсовет, педагог-психолог	аналитическая справка, отчет, информация на сайт
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 детская городская больница №1»	декабрь	зав. отделом ВР руководитель МОВД педагоги – организаторы советник директора по воспитанию студенты – волонтеры	план, сценарий информация на сайт
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 педагоги - организаторы	протокол, информация на сайт
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	план, информация на сайт

				студенты – волонтеры студенческий совет колледжа	
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 6. Рабочие программы практик

Приложение 6.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименованиеспециальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих праграммы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1.Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**
1	**2**	**3**
ПК 1.1	Раздел модуля 1.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	24
ПК 1.2	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	48
Всего		72

2.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		72	
Тема 1.1.Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	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 Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. перед обработкой.	6	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, органолептическим способом.	6	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	6	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	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.	6	2
Тема 1.5 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды	6	2

	овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.		
Тема 1.6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	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).	6	2
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.	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.).	6	2
Тема 1.8 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.	6	2
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6	2
Тема 1.10 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6	2
Тема 1.11 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Готовить полуфабрикаты из рубленой массы птицы.	6	2
Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из дичи и кролика.	6	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование кулинарной лаборатории:

-рабочее место мастера;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по разделам. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы квалифицированных рабочих и служащих должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. **ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	**Текущий контроль**: - 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

Приложение 6.2

к ОПОП-П по специальности
43.02.10 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1.Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**
1	**2**	**3**
ПК 2.1	Раздел 1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	24
ПК 2.2-2.8	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента.	48
Всего		72

2.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72	
Тема 2.1. Подготовка рабочего места. Инструктаж по технике безопасности.	Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка на предприятии.	6	2
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление супов, соусов и гарниров из овощей сложного ассортимента.	6	2
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных блюд из круп и бобовых.	Приготовление сложных горячих блюд из круп и бобовых.	6	2
Тема 2.4. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из макаронных изделий.	Приготовление сложных горячих блюд из макаронных изделий.	6	2
Тема 2.5. Организация и техническое оснащение рабочего места по	Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога.	6	2

приготовлению сложных горячих блюд из яиц и творога.			
Тема 2.6. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из сыра.	Приготовление сложных горячих блюд из сыра.	6	2
Тема 2.7. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	Приготовление сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	6	2
Тема 2.8. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы.	6	2
Тема 2.9. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	Приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
Тема 2.10. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из мяса.	Приготовление сложных горячих блюд из мяса.	6	2
Тема 2.11. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из птицы.	Приготовление сложных горячих блюд из птицы.	6	2
Тема 2.12. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из дичи и кролика.	Приготовление сложных горячих блюд из дичи и кролика.	6	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование кулинарной лаборатории:

-рабочее место мастера;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по разделам. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы квалифицированных рабочих и служащих должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	**Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на	**Текущий контроль**: - 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

	продукты действующим правилам	
ПК 2.2. – 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям	**Текущий контроль**: - 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

	рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Приложение 6.3.

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка на предприятии.	7,2
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление супов сложного ассортимента.	7,2
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготовление сложных горячих соусов.	7,2
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей.	7,2

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд из круп и бобовых.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из макаронных изделий.	7,2
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из сыра.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	7,2
ПК. 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	7,2
ПК. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд из мяса.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из птицы.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из дичи и кролика.	7,2
ПК. 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Осуществлять разработку рецептур сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом потребностей различных категорий потребителей.	7,2

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 2). По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте и в форме дифференцированного зачета. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету является - наличие положительной характеристики с места прохождения практики, аттестационного листа и табеля выхода на работу.

Результаты обучения (практический опыт в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Иметь практический опыт в: - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.

Приложение 6.4

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» – является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников

в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03 -72 часа.

1.4 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **,** в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	**2**	**3**
ПК 3.1. ОК 1-7,9,10	**Раздел 1.** Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	6
ПК 3.2 ОК 1-7,9,10	**Раздел 2.** Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	12
ПК 3.3 ОК 1-7,9,10	**Раздел 3** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.4 ОК 1-7,9,10	**Раздел 4.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.5 ОК 1-7,9,10	**Раздел 5.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.6 ОК 1-7,9,10	**Раздел 6.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.7 ОК 1-7,9,10	**Раздел 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.	6
Всего:		72

2.2. Содержание обучения по учебной практике ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	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.	6
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2. Приготовление холодных соусов, заправкок и маринадов – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле. 3.Приготовление соусов на уксусе (маринады),м асляных смесей, желе (ланспик). 4. Приготовление оригинальных соусов и заправок. Изучение промышленных соусов, ароматизаторов, уксусов. 5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения.	12
Раздел 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. 2. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов, салатов из варёных овощей и винегретов. 3. Приготовление салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. 4. Приготовление неперемешиваемых салатов, салаты-коктейли, тёплые салаты. 5.Оформление и способы подачи салатов.	12

Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	1. Приготовление канапе и мелкие банкетные закуски, закусок в корзиночках и валованах, лёгкие закуски (закуски на шпажках). 2. Приготовление закуски из яиц. Блюд и закусок из овощей и грибов. Закусочные рулеты. 3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста. 4. Приготовление блюд и закусок из сыра, блюда и закусок из измельчённых масс.	12
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди. 2. Приготовление отварных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок. 3. Приготовление заливных блюд и закусок. 4. Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	12
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	1.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия. 2. Приготовление отварных блюд и закусок,запечённых блюд и закусок. 3. Приготовление жареных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок. 4. Приготовление заливных блюд и закусок. 5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. 6. Приготовление блюд и закусок из мяса птицы и дичи, блюд и закусок из мяса кролика. 7. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 8. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	12
Раздел модуля 7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1 Разработка фирменных рецептур, современных методов приготовления холодных блюд и закусок. 2. Варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3. Актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции.	6
Всего:		**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование кулинарной лаборатории:

-рабочее место мастера;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по разделам. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы квалифицированных рабочих и служащих должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на	Текущий контроль: - 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

	продукты действующим правилам	
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.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой	Текущий контроль: - 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 3.7.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.	продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.	

Приложение 6.5

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

Рабочая программа производственнной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников

в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственнной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственнной практики должен **иметь:**

Практический опыт	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складирование неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Умения	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции
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, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственнной практики ПМ.03 -108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственнной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**
1	**2**	**3**
ПК 3.1. ОК. 1-7, 9,10	**Раздел модуля 1.** Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	6
ПК 3.2 ОК. 1-7, 9,10	**Раздел модуля 2.** Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	18
ПК 3.3 ОК. 1-7, 9,10	**Раздел модуля 3**Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.4 ОК. 1-7, 9,10	**Раздел модуля 4.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.5 ОК. 1-7, 9,10	**Раздел модуля 5.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.6 ОК. 1-7, 9,10	**Раздел модуля 6.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.7 ОК. 1-7, 9,10	**Раздел модуля 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.	12
Всего:		108

2.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			**108**
Раздел модуля 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	Содержание		
	1	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.	6
Раздел модуля 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	2	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле. 3.Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик). 4.Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы. 5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения.	18
Раздел модуля 3Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	3	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.	18

Раздел модуля 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	4	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.	18
Раздел модуля 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	5	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. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья.	18
Раздел модуля 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	6	1.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия. 2.Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 4.Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 5.Заливные блюда и закуски. 8.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 9. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 10. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	18
Раздел модуля 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.	7	1 Разработка фирменных рецептур, современных методов приготовления холодных блюд и закусок. 2. Варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3. Актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции.	12
Всего:			**108**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

1. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.
3. Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.
4. Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:
5. - полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
6. - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
7. - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
8. Руководители практики от учебного заведения:
9. - устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
10. - разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
11. - принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
12. - осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
13. - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
14. - оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.
15. Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;

- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;

- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;

- рабочая программа практики;

- график производственной (профессиональной) практики;

- график консультаций и проверок;

- перечень предприятий, на которых проводится практика;

- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;

- дневник производственной практики;

- аттестационный лист по производственной практике;

- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственнойпрактики

Проводится производственнной практика по 7.2 часов в неделю, последовательно по разделам.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение производственнной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с	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

	инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных блюд,	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

домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционированияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Приложение 6.6.

к ОПОП-П по специальности

43.02.15.Поварское и кондитерское дело

код и наименованиеспециальностии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания может быть использована для дополнительного

профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.2 **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики** -72 часа.

1.3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): 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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**
1	**2**	**3**
ПК 4.1	Раздел 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	12
ПК 4.6	Раздел 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	6
ПК 4.2.	Раздел 3. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	12
ПК 4.3.	Раздел 4. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	24
ПК 4.4	Раздел 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6
ПК.4.5.	Раздел 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6
Всего:		72

2.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72
Раздел 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
	2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
Раздел 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	3	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
Раздел 3. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	4	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	6
	5	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6
	6	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6
Раздел 4.Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	7	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6
	8	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных .	6

	9	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6
	10	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных .	6
Раздел 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	11	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6
Раздел 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	6
Всего:			**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2021

2.Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, М.; ИЦ «Академия», 2019

3.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2017.,

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы

	– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	- – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.,	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование	

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; эстетичность, аккуратность	

	упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы

	десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Приложение 6.7

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания.	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены.	36
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	Расчёт рецептур для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Составление технико –технологических карт холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Тема 2 Приготовление сложных холодных десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, том числе авторских, брендовых, региональных	36
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, том числе авторских, брендовых, региональных	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента ,том числе авторских, брендовых, региональных	
Тема 3 Приготовление сложных горячих десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	36
Тема 4 Приготовление сложных холодных напитков сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента	
Тема 5. Приготовление сложных горячих напитков сложного	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента	

ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента	

2.1 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108	
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания.	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены.	7,2	2
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	7,2	
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	7,2	2
	Расчёт рецептур для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7,2	
	Составление технико –технологических карт холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7,2	
Тема 2 Приготовление сложных холодных десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, том числе авторских, брендовых, региональных	7,2	2
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, том числе авторских, брендовых, региональных	7,2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента ,том числе авторских, брендовых, региональных	7,2	
Тема 3 Приготовление сложных горячих десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	7,2	
Тема 4 Приготовление сложных холодных напитков сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	7,2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	7,2	2

	сложного ассортимента.		
Тема 5. Приготовление сложных горячих напитков сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента	7,2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	7,2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:
- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2021

2.Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, М.; ИЦ «Академия», 2019

3.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2017.,

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 04.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 04 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	- Организации и подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 04;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- приготовления творческого оформления и подготовку к реализации	

реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления , творческого оформления и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 04;
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- разработки , адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 04.

Приложение 6.8.

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

студент в ходе освоения учебной практики должен приобрести:
практический опыт:

− разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

− разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

− организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

− подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

− приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

− упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

− приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

− подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

− контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

− контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

− разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

− обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

− оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

− организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

− соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

− проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, осваиваемых компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	Объём часов
1	**2**	**3**
ПК 5.1.	Раздел 1 Организация и техническое оснащение рабочих мест кондитерского цеха	6

ПК 5.2.	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	18
ПК 5.3.,5.4	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	36
ПК 5.5.	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	36
ПК 5.6.	Раздел 5. Разработка рецептур на сложные хлебобулочные мучные кондитерские изделия.	12
Всего:		108

2.1 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108	
Раздел 1 Организация и техническое оснащение рабочих мест кондитерского цеха	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Оснащение кондитерского цеха современным оборудованием.	6	2
Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: основные и фирменные крема, помада, глазури.	6	2
	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, карамель.	6	2
Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	6	2
	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	2
	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6	2

	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6	2
	Приготовление сложных видов пирогов (открытые, полуоткрытые, закрытые).	6	2
	Приготовление сложных видов пирогов (фигурные, кулебяка, рыбник)	6	2
	Приготовление праздничного хлеба (караваи, куличи, калачи).	6	2
Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Приготовление сложных бисквитных и песочных тортов.	6	2
	Приготовление сложных слоёных и воздушных тортов.	6	2
	Приготовление сложных комбинированных и муссовых тортов.	6	2
	Приготовление сложных бисквитных и песочных мелкоштучных кондитерских изделий.	6	2
	Приготовление сложных заварных и слоёных мелкоштучных кондитерских изделий.	6	2
	Приготовление сложных воздушных и муссовых мелкоштучных кондитерских изделий.	6	2
Раздел 5. Разработка рецептур на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, расчёт рабочих рецептур.	6	2
	Разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов, расчёт рабочих рецептур.	6	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2.Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачёта.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5. 1 Подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5. 2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5.4 Осуществлять	- приготовления, творческого	Текущий контроль в

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
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	- приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	− разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; − разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы

Приложение 6.9

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Иметь практический опыт:

− разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

− разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

− организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

− подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

− приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

− упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
− приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
− подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
− контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроля хранения и расхода продуктов

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 144 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, осваиваемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объём часов
ПМ.05Организация 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		144
ПК 5.1.	Ознакомление с предприятием, правила техники безопасности при работе на оборудовании кондитерского цеха.	36
	Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий Организация и техническое оснащение рабочих мест кондитерского цеха	
ПК 5.2	Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	

ПК 5.3, ПК 5.4	Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	36
ПК 5.5	Организация производства и процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	36
ПК 5.6	Разработка рецептур на сложные хлебобулочные мучные кондитерские изделия.	36

2.1 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108	
Виды работ: 1.Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями. 2.Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря. 3.Изучение ассортимента сложной хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. 4.Приготовление и отпуск сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 6.Способы подачи, варианты оформление, снятие бракеража. .			
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Ознакомление с технологией приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены.	7,2	2
	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	7,2	
	Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов.	7,2	2
	Приготовление сиропа, помады, глазурей., крема	7,2	
	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, карамель.	7,2	
Тема 2 Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	7,2	
	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с	7,2	

	использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.		
	Приготовление сложных видов пирогов (открытые, полуоткрытые, закрытые).	7,2	
	Приготовление сложных видов пирогов (фигурные, кулебяка, рыбник)	7,2	
	Приготовление праздничного хлеба (караваи, куличи, калачи).	7,2	
Тема 3 Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов.	Приготовление сложных бисквитных и песочных тортов.	7,2	2
	Приготовление сложных слоёных и воздушных тортов.	7,2	
	Приготовление сложных комбинированных и муссовых тортов.	7,2	
	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	7,2	
	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	7,2	
Тема 4 Ознакомление с правилами разработки рабочих рецептур	Разработка расчёт рабочих рецептур на сложные отделочные полуфабрикаты	7,2	2
	Разработка расчёт рабочих рецептур на сложные отделочные полуфабрикаты	7,2	
	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, расчёт рабочих рецептур.	7,2	
	Разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов, расчёт рабочих рецептур.	7,2	
	Разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов, расчёт рабочих рецептур.	7,2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:
- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

1.Бурчакова И.Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работыучебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5. 1 Подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; .	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 05; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 05
ПК 5. 2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление,творческое	- разработки ассортимента хлебобулочных изделий	

оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ипраздничного хлеба; - организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - контроля качества и безопасности готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба изделий.	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

Приложение 6.10

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.
В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

- организовывать рабочие места различных зон кухни;

- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

- организовывать документооборот.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, осваиваемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объём часов
ПМ. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		108
	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности. Расчёт численности работников по составленному плану-меню. Расчёт заработной платы. Составление табель учета рабочего времени работников. Составление табель учета рабочего	36

	времени работников.	
	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	36
	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного состава, М.: ИЦ «Академия», 2018

Дополнительная литература:

2. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия», 2015.-320 с.

3. Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лаврененко, Г.Н. Ястина, «Проектирование предприятий общественного питания». Москва, «Экономика»-2016г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 06.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 06 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
планирования работы структурного подразделения (бригады);	- выполнение работ производственной практики - экзамен (квалификационный) по ПМ.06; - комплексный дифференцированный зачет; - аттестационный лист; - отчет производственной практики; - дневник производственной практики.
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	
принятия управленческих решений;	

Приложение 6.11

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1 . П АСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Организация проведения производственной практики (преддипломной)

1.1. Область применения рабочей программы

Производственная практика (преддипломная) является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК5.1. 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. приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

- контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья;

- организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки;

-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;

-разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;

- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- координации деятельности подчиненного персонала;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;

- проведении инвентаризации запасов;

- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

- контроле качества выполнения работ;

- организации текущей деятельности персонала;

- планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;

- инструктировании, обучении на рабочем месте;

- оценке результатов обучения

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики: 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Место преддипломной практики в структуре ОПОП СПО

Преддипломная практика базируется на междисциплинарных курсах профессиональных модулей:

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

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

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

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПМ.07. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"

Прохождение практики необходимо для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

2.2. Формы проведения преддипломной практики

На преддипломной практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

- на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;
- выполнение индивидуальных профессиональных заданий;
- индивидуальные и групповые консультации.

2.3. Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика студентов проводится, как правило, на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем, отвечающих следующим требованиям:

- наличие сфер деятельности, предусмотренных программой преддипломной практики;
- обеспеченность квалифицированными кадрами для руководства преддипломной практикой.

Преддипломная практика проводится концентрированно в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

2.4. Компетенции, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

2.4.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. 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

2.5. Организация и руководство преддипломной практики

Организацию руководство преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от предприятия/организации.

Руководители практики от образовательного учреждения:

- устанавливают связь с руководителем практики от предприятия/организации и совместно с ним составляют индивидуальные задания;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за выполнением программы практики студентами на предприятии;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и подборе материалов к государственной итоговой аттестации
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики;
- представляют отчет о результатах практики;
- вносят предложения по совершенствованию организации практики;
- организовывают повторное прохождение производственной практики студентами в случае не выполнения ими программы практики по уважительной причине.

Руководитель практики от предприятия/организации осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает ответственных руководителей практики от предприятия (учреждения, организации). Непосредственное руководство практикой студентов в отделах, лабораториях и других подразделениях возлагается на квалифицированных специалистов, которым поручается группа практикантов и в обязанности которых входит:

- распределение практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проведение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии на предприятии и на рабочем месте при выполнении конкретных видов работ;
- осуществление постоянного контроля за работой практикантов, обеспечения выполнения программы практики;
- оценивание качества работы практикантов, составление производственных характеристик с отражением в них выполнения программы практики, индивидуальных заданий;
- оказания помощи студентам в подборе материала для выпускной квалификационной работы (дипломных проектов);
- внесение предложений по совершенствованию организации преддипломной практики.

В договоре образовательное учреждение и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения преддипломной практики.

Договор предусматривает назначение руководителя практики от организации (как правило, руководителя организации, его заместителя или одного из ведущих специалистов),

а также порядок оформления студентов в подразделения предприятия в качестве дублеров, инженерно-технических работников среднего звена и обеспечение условий студентам для сбора исходного материала по выпускной квалификационной работе (дипломного проекта) в соответствии с полученным в институте индивидуальным заданием.

При наличии вакантных должностей на предприятии студенты могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

Для руководства преддипломной практикой на каждую учебную группу в 20-30 студентов назначаются преподаватели междисциплинарных курсов.

В период преддипломной практики студенты наряду со сбором материалов по выпускной квалификационной работе должны участвовать в решении текущих производственных задач.

Практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком на пятом курсе в течении 4 недель с 36-часовой недельной нагрузки на предприятии в количестве 144 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1 Тематический план производственной практики (преддипломной)

Код ПК	**Наименование профессионального модуля**	**Кол-во часов по ПП**	**Виды работ**	**Наименование тем производственной практики (преддипломной)**	**Количество часов по темам**
1	**2**			**3**	**4**
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.2	**Производственная практика (преддипломная)**	**144**	- Организационные вопросы оформления на предприятии, установочная лекция, инструктаж по охране труда и технике безопасности, распределение по рабочим местам - Ознакомление со структурой и характером деятельности предприятия - Сбор материалов для составления технического задания по теме дипломного проекта - Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией - Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства - Составление плана-меню с учетом - требований ассортиментного перечня блюд и напитков	**Тема 1-2 .** Характеристика предприятия. Работа в качестве дублера технолога продукции общественного питания	**72**
				Тема 3.Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	**36**
				Тема 4.Работа в качестве дублера руководителя предприятия	**36**
	Всего часов				**144**

3.2 Содержание производственной практики (преддипломной)

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	**Содержание учебных занятий**	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
Виды работ: Вводное. Организационные вопросы оформления на предприятии, установочная лекция, инструктаж по охране труда и технике безопасности, распределение по рабочим местам **Тема 1-2. Характеристика предприятия. Работа в качестве дублера технолога продукции общественного питания**	**Содержание**	**72**	
	1. Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правиламивнутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	7,2	**2**
	2. Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Изучение должностной инструкции технолога продукции общественного питания, требования к этой должности.	7,2	2
	3. Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности, заведующего производством	7,2	2
	4. Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.	7,2	2
	5. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования	7,2	3

	6. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации.	7,2	3
	7. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням надели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов.	7,2	3
	8. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья.	7,2	3
	9. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий бригадирами цехов(поварами). Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки).	7,2	
	10. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание	7,2	
Тема 3. **Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)**	**Содержание**	**36**	
	1. Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством (его заместителя), требованиями к этой должности. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графика выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и пр.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени	7,2	

	2. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная). Правила заключения договоров материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных	7,2	
	3. Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков посуды, уборщиц торговых помещений и др. Расстановка работников по участкам, бригадам и рабочим местам.	7,2	
	4. Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, специй и приправ, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.)	7,2	
	5. Участие в подготовке зала, распределении обязанностей между официантами. Ознакомление с организацией обслуживания. Анализ и оценка уровня обслуживания. Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных (при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий, дискотек), на дому, в офисах.	7,2	
Тема 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия	**Содержание**	**36**	
	1. Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника.	7,2	
	2. Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов	7,2	

	3. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.	7,2	
	4. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя	7,2	
	5. Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Работа с отчетом по производственной практике (преддипломной)	7,2	
Всего:		**144**	

11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. Формы аттестации (по итогам преддипломной практики)

Формой отчетности студентов по итогам преддипломной практике является отчет.

Содержание отчета по преддипломной практике должно полностью соответствовать программе практики с кратким изложением всех вопросов, отражать умение студента применять на практике теоретические знания, полученные в институте. Описание проделанной работы может сопровождаться схемами, образцами заполненных документов, а также ссылками на использованную литературу и материалы предприятия.

Отчет по преддипломной практике должен быть подписан руководителем практики от предприятия и скреплен печатью предприятия. Оформление отчета должно соответствовать ГОСТу.

Отчет имеет следующую структуру:

- дневник прохождения практики
- производственную характеристику
- отчет о производственной практике

Формой контроля преддипломной практики является дифференцированный зачет, определяющий уровень освоенных профессиональных компетенций.

Время аттестации – 8 семестр в соответствии с календарным учебным графиком.

Оценка по практике (зачет) приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха и предприятий общественного питания.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1.Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации

2.Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;

3. Информационных технологий в профессиональной деятельности***:***

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,

- интерактивная доска;
- учебные пособия;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории и учебного кулинарного цеха:

- механическое оборудование: слайсер, мясорубка, миксер**;**
- тепловое оборудование: печи электрические,сковорода электрическая,
- электрофритюрница, пароконвектомат, рисоварка;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.
- производственные столы, моечные, рыбный котел, инвентарь, наборы кухонной и столовой посуды, столовые приборы.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ.ред. В. Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2010.

2. Сборник рецептур зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т.Васюковой.- М.: Дашков и К, 2011.

<u>Учебная литература:</u>

1. Андронова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ Н.И. Андронова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

2. Бурчакова И.Ю, Ермилова С.В Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия» ,2017

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Малыгина С.Ю, Плешкова Ю.Н Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабркатов для сложной кулинарной продукции. - М. Издательский центр «Академия» 2015

6. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.

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

Интернет-ресурсы:

Технология продуктов общественного питания:[Электронный ресурс]. – М.:Кнорус, 2008.

Ресурс Цифровые учебные материалы http://abc.vvsu.ru/

Ресурс Электронно-библиотечная система Книга Фонд http://www.knigafund.ru

Ресурс Рубрикой: www.rubricon.com

Ресурс Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru

Ресурс Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»:aclient.integrum.ru

Ресурс Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ Lib:www.iqlib.ru

Ресурс East View Information Services: www.ebiblioteka.ru

Ресурс АРМ АБИС « Дельфин»

Ресурс Система управления образовательным контентом «Moodle» http://oracul.artem.vvsu.ru

Дополнительные источники:

Журналы: Питание и общество

Стандарты и качество

Современный ресторан

Ресторанные ведомости

Ресторатор

Управление качеством Гостиница

и ресторан Пищевая

промышленность Кондитерское

производство Общепит

Хлебопечение России

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися программы производственной практики (преддипломной) проходит в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности.

Освоению программы производственной практики (преддипломной) предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: « Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания и профессиональные модули: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих

десертов», «Организация работы структурного подразделения», «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», «Кондитер», «Основы предпринимательской деятельности в общественном питании».

На протяжении всего периода прохождения производственной практики (преддипломной) обучающимся оказывается постоянная консультационная помощь.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК» **2**
«ОД.02 ЛИТЕРАТУРА» **24**
«ОД.03 ИСТОРИЯ» **66**
«ОД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» **106**
«ОД.05 ГЕОГРАФИЯ» **142**
«ОД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» **7**
«ОД.07 МАТЕМАТИКА» **24**
«ОД.08 ИНФОРМАТИКА» **44**
«ОД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» **64**
«ОД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ» **80**
«ОД.11 ФИЗИКА» **105**
«ОД.12 (п) ХИМИЯ» **129**
«ОД.13 (п) БИОЛОГИЯ» **148**
«ОД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» **169**

2025 г.

Приложение 7.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3

1. Общая характеристика ..... Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**Ошибка! Закладка не оп**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ....**Ошибка! Закладка не определена.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....**Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Содержание дисциплины.....**Ошибка! Закладка не определена.**

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

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение.....**Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....**Ошибка! Закладка не определена.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.... Ошибка! Закладка не определена.

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(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.

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	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	44
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
индивидуальный проект *(да/нет)***	
Промежуточная аттестация (экзамен)	

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.		**12**	*ОК 05*
Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**	***4***	*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:	***2***	
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	*2*	
Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**	***4***	*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:	***2***	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения	*2*	

	заимствованных слов		
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**	***4***	*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	***2***	
	Практические занятия:	***2***	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	*2*	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**40**	*ОК 04; ОК 05*
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**	***6***	*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	***2***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Орфография.	*2*	
	Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	*2*	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	-	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.	*2*	

	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**	***6***	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.Склонение имен существительных	***2***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.	*2*	
	Практическое занятие.Правописание сложных имен существительных.	*2*	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*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.	***2***	
	Практические занятия:	***2***	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	*2*	

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	*-*	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр.	*2*	

	Практическое занятие. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	*2*	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	***2***	
	Практические занятия:	***2***	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	*2*	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*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	-	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	*2*	
	Практическая работа. Основа настоящего времени глагола и инфинитива, их формообразующие функции	*2*	

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Действительные истрадательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	-	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	*2*	
	Практическое занятие. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	*2*	

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Основное содержание**	***4***	*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	-	
	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*	
	Практическое занятие. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	*2*	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**14**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
Тема **3.1.**Основные единицы синтаксиса.	**Основное содержание**	***4***	*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	-	
	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**	***4***	*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		
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	*2*	
	Практическое занятие. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	*2*	
Тема **3.3.** Сложное предложение	**Основное содержание**	***6***	*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	***2***	
	Практические занятия:	***4***	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	*2*	
	Практическое занятие. Знаки препинания в предложения 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]***

[3]Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/профессии СПО

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 терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	***2***	
	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:	***78***	

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.

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 литературы

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

образование). – ISBN 978-5-534-12294-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/447234

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/447868

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/447867

4. Антонова, Е.С. Русский язык [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

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

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

7. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271. - ISBN 978-5-09-101457-0

4.3.2 Дополнительная литература

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

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

4.3.4. Периодические издания

3. Журнал «Русская речь»

4. Журнал «Русский язык в школе»

4.3.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. Министерство образования и науки Российской Федерации (http://минобрнауки.рф/);

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

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

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

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

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

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

12. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/)..

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

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

15. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи

работать в коллективе и команде	Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с[4]	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 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

[4] ПК указываются в соответствии с ФГОС реализуемой профессии / специальности СПО

Приложение 7.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2025 г.

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(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	***108***
в т. ч.	
Основное содержание	***92***
в т.ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	44
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: Темы творчества: «…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 к фамусовского общества. Чацкий – борец, его стремление к службе, делу, к занятиям наукой и искусством. Реализм 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 «Евгений Онегин», 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).		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«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**		**38**	
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): русская жизнь в иносказаниях	**Содержание учебного материала**	**2**	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		
Тема 2.5	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.	2	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Работаизбранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
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**	**4**	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: Работа сизбранными эпизодами из «Севастопольских	**-**	

	рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»		
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:**	**2**	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	-	
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах	**2**	

	Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами:сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова		
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	**Содержание учебного материала:**	**2**	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	**2**	
	вид…», «Она сидела на полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…», «Как хорошо ты, о море ночное…», «О чём ты воешь, ветр 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», «Смерть» и др.		
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений**;** подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	**-**	
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	-	
	Практические занятия: Инсценировка избранных эпизодов пьесы**.** Подготовка и участиев дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций,	**2**	

	высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		

Тема 2.10 Литература народов России	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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».	-	
	Практические занятия: Чтение, анализ стихотворений, фрагментов из произведений (вышеуказанных).	**2**	
Тема 2.11 Зарубежная поэзия и драматургия.	**Содержание учебного материала:**	**2**	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).	**2**	
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 ***ПК^2…***
	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**		**6**	
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 любови 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**	**2**	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	2	

	«На дне»		
	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.	-	
Тема 3.3 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	**Содержание учебного материала**	**2**	
	От реализма – к модернизму *Серебряный век*: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. *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	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация	***2***	
Раздел 4 **Раздел 4 Литература 20 века (первая половина)**		**34**	
Тема 4.1	**Содержание учебного материала**	**2**	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	2	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	-	
Тема 4.2 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**2**	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	*2*	
Тема 4.3 Поэтическое новаторство В. Маяковского	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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»*	*2*	

	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 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		
Тема 4.4 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	**Содержание учебного материала**	**2**	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	-	
	Практические занятия Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	**2**	
Тема 4.5 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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	2	

	музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке		
	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).	-	
Тема 4.6 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	**Содержание учебного материала**	**2**	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. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	2	
	Практические занятия. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема (анализ стихов).	–	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК*^{2}*…***
	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»	-	

	Практические занятия: участие вделовой 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**	**2**	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	2	
Тема 4.8 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**	**2**	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	*2*	
	Практические занятия Работа с эпизодами из выбранных глав	**-**	
Тема 4.9 Тема Великой Отечественной войны в литературе	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«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».	**4**	

	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». Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. «Пастух и пастушка». Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. **В.О.Богомолов**, «В августе сорок четвёртого». 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»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий…»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «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. Диалоги с русской поэзией		
	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	**2**	
4.10 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат 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 –*	-	

Твардовского	*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		
	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	**2**	
Тема 4.11 Тоталитарная тема в литературе	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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 поступки и др. Экранизация повести	-	
Тема 4.12 Социальная и	**Содержание учебного материала**	***2***	
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015)	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК

нравственная проблематика в литературе	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		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	-	
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 ***ПК²…***
	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 Лирика: проблематика и образы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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*	2	

	*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…»		
	Практические занятия Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Н.М.Рубцова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций	**2**	
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
	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» (фрагмент.)	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
	Практические занятия. 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.	2	
Тема5.3.	**Содержание учебного материала**	**2**	

Драматургия	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**	
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.	2	
	Практические занятия. Поэзия Р. Гамзатова, М. Джалиля (анализ стихотворений)	-	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ***ПК^2…***
	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	-	

	Практические занятия. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст).	**2**	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		***2***	
	Всего:	***108***	

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., Пранцова Г.В. От «тихой радости чтения» — к восторгу сочинительства: монография / Е.С. Романичева, Г.В. Пранцова. — М.: Библиомир, 2016. — 232 с.
Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом : учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. - 2 изд., испр. и доп. - М. : ФОРУМ, 2015. - 368 с.
Елена Романичева, Галина Пранцова
Пранцова Г.В., Романичева Е.С.
Функциональное чтение. Теория и практика. Учебное пособие
Театр, где играют дети. // Учебно-методическое пособие для руководителей детских театральных коллективов. Под редакцией Никитиной А. Б. Владос. М. 2001 г.

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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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	**118**
Основное содержание	**118**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	58
Промежуточная аттестация: *экзамен*	

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)		**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.	4	

	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**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия.	4	

	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**	**4**	
	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.	2	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		**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	**Основное содержание**	**4**	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	2	

	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**	**2**	
	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	2	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**	**4**	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	2	

	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**	**4**	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	2	

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		**32**	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**	**10**	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.	4	

	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**	**10**	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	4	

	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**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в	2	

	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**	**6**	
	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	2	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		**30**	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**	**8**	
	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	4	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**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело	2	

	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**	**6**	
	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	2	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**	**6**	
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное	2	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**	**6**	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.	2	

	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		**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	**Основное содержание**	**6**	
	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	2	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**	**4**	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	2	

	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: *экзамен*			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Всего:		**118**	

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. История России : начало XX- начало XXI в.: 10 кл. В 2ч.. Углубленный уровень/ О.В. Волобуев, С.П. Карпачев, В.А. Клок и др. 2 изд. М.: Просвещение, 2021. 367 с.
2. 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.
3. 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
4. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
5. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
6. 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
7. 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 Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)
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. 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 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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 **43.02.15** Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей **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.

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	**104**
в т.ч.	
Основное содержание	**72**
в т.ч.	
теоретическое обучение	42
лабораторные и практические занятия	30
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**32**
в т.ч.	
теоретическое обучение	10
практические занятия	22
Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	

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.		**16**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества.	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*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	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	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	2	
	Профессионально ориентированное содержание Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*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.	2	

	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***	**4**	
	В том числе практических занятий	**4**	
	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.	2 2	*ОК 02* *ОК 04* *ОК 05*
Раздел 2. Духовная культура		**16**	
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 многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в	4	*ОК 03* *ОК 05* *ОК 06*

	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***	**4**	*ОК 02* *ОК 03*
	В том числе практических занятий	**2**	
	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	2	
	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***	**2**	*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.	2	
Тема 2.4. ***Искусство***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 05*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	

	Специфика профессиональной деятельности в системе общественного питания и обслуживания.	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**22**	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*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	2	
	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***	**4**	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	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
Тема 3.3.	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01*

Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	***Теоретическое обучение*** Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	*ОК 02* *ОК 03*
	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.	2	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 03*
	В том числе практических занятий	**4**	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	2	
	Профессионально ориентированное содержание Предпринимательская деятельность в системе общественного питания.	2	
Тема 3.5. Экономика и государство	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*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	2	
Тема 3.6.	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 03*

Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	***Теоретическое обучение*** Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	*ОК 05*
	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		**12**	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*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	2	
	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***	**2**	*ОК 05* *ОК 06*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*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	2	

	Федерации		
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 04* *ОК 05*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	2	
Раздел 5. Политическая сфера		**12**	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*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.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	

	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	***Основное содержание учебного материала***	**8**	*ОК 03* *ОК 04*
	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	4	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	2	
	Профессионально ориентированное содержание Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника общественного питания.	2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**26**	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*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	2	

	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		
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.	2	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02 ОК 05 ОК 06*
	В том числе практических занятий	**4**	
	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	4	
	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***	**6**	*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	4	

	обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг		
	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. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02 ОК 05 ОК 06*
	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	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	2	
Тема 6.5. Основы процессуального права	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*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	2	
	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		
Всего	**104**	

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:

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.

Дополнительные источники:

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

2. 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 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 03 ОК 04	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	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка*

	правоотношений	*знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	«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

правила разработки презентации 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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОД.07 МАТЕМАТИКА»

2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной 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 с учетом рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Математика» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» 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 № 14 от «30» ноября 2022 г.)

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм.**

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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 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 общечеловеческих 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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих **целей:**

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРб) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

общие компетенции	планируемые результаты обучения	
	Общие (ЛР, МР)	Дисциплинарные (ПРб)
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 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; -умение 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,

	- 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	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); 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; 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: 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
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	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении

	поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	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
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**	- 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,

	регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: -внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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
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	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного

	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	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, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; **В части гражданского воспитания**: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

	служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В части экологического воспитания:** - 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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего по образовательной программе 218 часов, в том числе:

- всего во взаимодействии с преподавателем 218 часов;

- теоретическое обучение 86 часов;
- контрольные и практические занятия 132 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объём часов***
Всего взаимодействий с преподавателем	***218***
в том числе:	
теоретическое обучение	***88***
практические занятия и контрольные работы	***130***
Промежуточная аттестация в форме: *экзамена*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, контрольные работы и практические занятия	Объем часов	ОК
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. **Развитие понятия о числе**		**16**	
Тема 1.1. **Действительные числа**	Содержание учебного материала	*4*	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03* *ОК 04* *ОК 05* *ОК 06*
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Развитие понятия о числе. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения		
	Практические занятия:	*4*	
	Числа и вычисления. Действия над числами	*2*	
	Выражения и их преобразования	*2*	
Тема 1.2 **Процентные вычисления.** **Уравнения и неравенства**	Содержание учебного материала	*4*	
	Простые и сложные проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
	Практические занятия:	*4*	
	Решение задач профессиональной направленности на вычисление процентов	*2*	
	Решение линейных, квадратных и дробно-линейных уравнений и неравенств	*2*	
Раздел 2. **Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции**		**40**	
Тема 2.1 **Корни и степени.**	**Содержание учебного материала**	*2*	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03* *ОК 05* *ОК 07*
	Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем.		
	Практические занятия:	*6*	
	Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.	*2*	
	Преобразования выражений, содержащих степень.	*4*	
Тема 2.2 **Решение иррациональных уравнений**	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения		
	Практические занятия:	*4*	
	Решение иррациональных уравнений	*4*	
Тема 2.3 **Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства**	**Содержание учебного материала**	*4*	
	Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств		

	Практические занятия:	*6*	
	Использование свойств показательной функции при сравнении степеней. Решение простейших показательных уравнений	*2*	
	Решение показательных уравнений методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств	*2*	
	Контрольная работа.	*2*	
Тема 2.4 Логарифм. Логарифм числа. Свойства логарифмов.	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования		
	Практические занятия	*4*	
	Вычисление и сравнение логарифмов.	*2*	
	Преобразование выражений, содержащих логарифмы. Формула перехода от одного основания логарифма к другому. Преобразование выражений, используя операцию логарифмирования	*2*	
Тема 2.5 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	**Содержание учебного материала**	*4*	
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства		
	Практические занятия:	*6*	
	Использование свойств логарифмической функции при сравнении логарифмов. Решение простейших логарифмических уравнений	*2*	
	Решение логарифмических уравнений. Решение логарифмических неравенств	*2*	
	Контрольная работа	*2*	
Раздел 3. Основы тригонометрии		***26***	
Тема 3.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.		
	Практические занятия	*2*	
	Решение упражнений на определение радианной и градусной меры угловых величин.	*2*	
Тема 3.2. Основные тригонометрические тождества. Тригонометрические формулы.	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α		
	Практические занятия	*4*	
	Решение типовых упражнений с использованием основных тригонометрических тождеств.	*2*	
	Решение упражнений с использованием формул сложения, приведения.	*2*	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Практические занятия	*4*	
	Решение упражнений с использованием свойств тригонометрических функций	*2*	

	Построение графиков тригонометрических функций, используя методы преобразования графиков функций	*2*	
Тема 3.4 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	*4*	
	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Практические занятия	*6*	
	Решение простейших тригонометрических уравнений: cos x = a, sin x = a, tg x = a, ctg x = a	*2*	
	Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным, разложением на множители, однородных	*2*	
	Контрольная работа	*2*	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		***48***	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		
	Практические занятия	*4*	
	Решение задач на вычисление производных, используя определение производной. Производная степенной функции.	*2*	
	Вычисление производных элементарных функций. Вычисление производных сложных функций.	*2*	
Тема 4.2 Геометрический и физический смысл производной	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Физический смысл производной. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)		
	Практические занятия	*4*	
	Физический смысл производной. Решение прикладных задач.	*1*	
	Геометрический смысл производной. Решение прикладных задач.	*1*	
	Составление уравнения касательной к графику функции.	*2*	
Тема 4.3 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум.		
	Практические занятия	*4*	
	Решение задач на нахождение промежутков монотонности функции, нахождение точек экстремума функции аналитическим способом.	*2*	
	Нахождение промежутков монотонности функции, точек экстремума с помощью графика функции.	*2*	
Тема 4.4 Исследование функций и построение графиков	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Алгоритм исследования функции и построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	Практические занятия	*4*	
	Исследование функции и построение графика	*4*	

Тема 4.5 **Наибольшее и наименьшее значения функции**	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Алгоритм нахождения наибольшего и наименьшего значений функций,		
	Практические занятия	*2*	
	Решение задач на нахождение наибольшего и наименьшего значения функции. Решение прикладных задач.	*2*	
Тема 4.6 **Первообразная функции. Правила нахождения первообразных**	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
	Практические занятия	*4*	
	Решение задач на вычисление неопределенного интеграла (табличные интегралы). Применение правил интегрирования при вычислении неопределенных интегралов.	*2*	
	Вычисление неопределенного интеграла методом замены переменной.	*2*	
Тема 4.7 **Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница**	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Практические занятия	*4*	
	Вычисление площади криволинейной трапеции.	*2*	
	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	*2*	
Тема 4.8 **Решение задач. Производная и первообразная функции.**	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	Практические занятия	*6*	
	Решение задач на вычисление производной функции.	*2*	
	Решение задач на вычисление интегралов.	*2*	
	Контрольная работа по теме «Элементы дифференциального и интегрального исчисления»	*2*	
Раздел 5 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		***28***	
Тема 5.1. Основные понятия стереометрии. Взаимное расположение прямых в пространстве.	**Содержание учебного материала**	*2*	*ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07*
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры		
	Практические занятия:	*2*	
	Решение типовых задач и задач на доказательство по темам «Взаимное расположение прямых в пространстве».	*2*	
Тема 5.2. **Расположение прямой и плоскости, плоскостей в пространстве**	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений		

	Практические занятия:	*4*	
	Решение типовых задач и задач на доказательство по темам «Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве».	*2*	
	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Построение сечений	*2*	
Тема 5.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости		
	Практические занятия:	*2*	
	Решение типовых задач по теме «Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве»	*2*	
Тема 5.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
	Практические занятия:	*2*	
	Решение задач по теме «Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Расстояния в пространстве»	*2*	
Тема 5.5. Координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Практические занятия:	*2*	
	Решение простейших задач в координатах	*2*	
Тема 5.6 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Практические занятия:	*4*	
	Решение типовых задач	*2*	
	Контрольная работа	*2*	
Раздел 6. Многогранники и тела вращения		**28**	
Тема 6.1. Многогранники	**Содержание учебного материала**	*6*	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре). Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды.		
	Практические занятия:	*4*	
	Решение расчётных задач на вычисление элементов многогранников.	*4*	
Тема 6.2. Тела и поверхности вращения	**Содержание учебного материала**	*4*	
	Цилиндр. Конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.		

	Практические занятия	*4*	
	Решение типовых расчётных задач.	*4*	
Тема 6.3. **Измерения в геометрии**	**Содержание учебного материала**	*4*	
	Объём и его измерение. Формулы объема многогранников. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел. Формулы объема шара и площади сферы и ее элементов.		
	Практические занятия	*6*	
	Решение типовых задач	*4*	
	Контрольная работа	*2*	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		***32***	
Тема 7.1 **Элементы комбинаторики**	**Содержание учебного материала**	*4*	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	История развития комбинаторики, правила комбинаторики. Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.		
	Практические занятия	*4*	
	Решение типовых задач с применением основных понятий комбинаторики.	*2*	
	Решение комбинаторных задач на перебор числа размещений, перестановок, сочетаний.	*2*	
Тема 7.2 **Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей**	**Содержание учебного материала**	*4*	
	Совместные и несовместные события. Формула вычисления классической вероятности. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	Практические занятия	*4*	
	Решение задач на вычисление классической вероятности. Теорема о сумме вероятностей.	*2*	
	Вычисление вероятностей. Прикладные задачи.	*2*	
Тема 7.3 **Случайные величины.**	**Содержание учебного материала**	*4*	
	Виды случайных величин. Определение дискретной, непрерывной случайной величины. Закон распределения случайных величины. Числовые характеристики.		
	Практические занятия	*8*	
	Распределение дискретной случайной величины. Вычисление числовых характеристик.	*2*	
	Распределение непрерывной случайной величины. Виды распределений	*2*	
	Вычисление характеристик непрерывной случайной величины.	*2*	
	Контрольная работа	*2*	
Тема 7.4 **Задачи математической статистики.**	**Содержание учебного материала**	*2*	
	Представление данных (таблицы, диаграммы, графики).		
	Практические занятия	*2*	
	Решение задач по генеральной совокупности, выборке, среднему арифметическому, медиане.	*2*	
Промежуточная аттестация (экзамен)			
	ВСЕГО:	**218**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной 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

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни).10—11 классы. — М., 2018.
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., 2018.

Дополнительные источники:

Интернет – ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы)
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов)
3. www.resh.edu.ru (Российская электронная школа)
4. https://www.yaklass.ru (ЯКласс)

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.

Общая компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 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, 4.6, 4.7 .4.8 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов 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 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов 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 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7,4.8 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов 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 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов 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 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

Приложение 7.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, 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	- 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

	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; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	- 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

	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	функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации 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 Практическая работа №1 «Сжатие данных при хранении графической и звуковой информации**».** Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	**4**	
Тема 1.3. Кодирование информации. Системы счисления	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №2 «Перевод чисел из одной системы счисления в другую**».** Практическая работа №3 «Кодирование текстовой, графической и звуковой информации**».** 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	**4**	

	представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
Тема 1.4. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №4 «Решение логических задач**».** 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.	**6**	
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 Практическая работа №5 «Математические модели в профессиональной области**».**	**2**	
Раздел 2.	**Цифровая грамотность**	**16**	
Тема 2.1. Компьютер и цифровое представление	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Оперативная, постоянная и долговременная	**4**	

информации. Устройство компьютера.	память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.		
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 работы в сети Интернет	**4**	
Тема 2.3. Службы Интернета	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №6 «Службы Интернета**».** 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 Практическая работа №7 «Сетевое хранение данных и цифрового контента**».** 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 Практическая работа №8 «Создание алгоритмов для решения задач по обработке чисел, числовых последовательностей, символов»**.** 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 области	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Структурированные типы данных. Обработка символьных данных. Массивы и последовательности чисел. Двумерные массивы (матрицы).	**6**	
Раздел 4.	**Информационные технологии**	**54**	
Тема 4.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №9 «Создание текстовых документов на компьютере: операции ввода, редактирования»**.** Практическая работа №10 «Создание текстовых документов на компьютере: операции форматирования»**.** Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	**4**	
Тема 4.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №11 «Создание многостраничных текстовых документов»**.** Практическая работа №12 «Создание гипертекстовых документов. Работа с шаблонами»**.** Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	**4**	
Тема 4.3. Технологии	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02

обработки информации в электронных таблицах.	**Практические занятия** Практическая работа №13 «Возможности электронных таблиц: обработка данных в среде**».** 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 Практическая работа №14 «Формулы и функции в электронных таблицах**».** 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 таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №15 «Визуализация данных в электронных таблицах**».** Визуализация данных в электронных таблицах	**4**	
Тема 4.6. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №16 «Моделирование в электронных таблицах**».** 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 Практическая работа №17 «Разработка базы данных, создание и редактирование таблиц	**4**	

	базы данных**».** Практическая работа №18 «Создание простых запросов на выборку информации по условию. Создание отчетов и форм на основе различных баз данных**».** Таблицы и реляционные базы данных		
Тема 4.8. Компьютерная графика и мультимедиа	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №19 «Работа в графическом редакторе Gimp**».** Практическая работа №20 «Создание векторных изображений в Inkscape**».** Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	**4**	
Тема 4.9. Технологии обработки графических объектов	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №21 «Работа в программах по редактированию звука и видео**».** Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)	**6**	
Тема 4.10. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №22 «Создание и редактирование презентаций**».** Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	**4**	
Тема 4.11. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №23 «Создание и редактирование презентаций. Использование мультимедиа**».** Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации	**4**	
Тема 4.12. Гипертекстовое	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 02
	Практические занятия	**2**	

представление информации	Практическая работа №24 «Создание гипертекстовой страницы»**.** Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы Практическая работа №25 «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации» (проектная работа). Язык разметки гипертекста HTML		
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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, 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	- 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

	деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; - электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование

		законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
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. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света,

		дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная 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	**100**
1. Основное содержание	**46**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия	8
2. Профессионально-ориентированное содержание	**52**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	8
лабораторные занятия	8
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 специальности Поварское и кондитерское дело.**		
Раздел 2. Механика		**14(8/-)**	
Тема 2.1 Кинематика	***Содержание учебного материала:***	4	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:***	4	
	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:***	4	
	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		**20 (10/4)**	
Тема 3.1 Основы молекулярно - кинетической теории	***Содержание учебного материала:***	4	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:***	6	
	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:***	4	
	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	
Раздел 4. Электродинамика		**24 (12/4)**	
Тема 4.1	***Содержание учебного материала:***	4	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
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.	***Содержание учебного материала:***	8	
	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 №3 Изучение законов последовательного и параллельного**	2	
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	***Содержание учебного материала:***	6	
	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.**		
	Лабораторные занятия: **Лабораторная работа №4 Изучение явления электромагнитной индукции**	2	
Раздел 5. Колебания и волны		**18 (8/-)**	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания.	***Содержание учебного материала:***	4	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 №5** Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза.	2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны.	***Содержание учебного материала:***	4	
	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.**		
Тема 5.3 Оптика	***Содержание учебного материала:***	4	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 №6 Определение показателя преломления стекла	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности.		**2 (-/-)**	
Тема 6.1 Основы специальной теории относительности.	***Содержание учебного материала:***	2	
	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		**12 (4/-)**	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	***Содержание учебного материала:***	4	
	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,**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07

	солнечная батарея, светодиод.		
Тема 7.2 Строение атома.	***Содержание учебного материала:***	2	
	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 №7 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. 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.**	4	
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**6 (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.** 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 №8. 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	100	

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 ОБЩЕОРАЗОВАТЕЛЬНОЙ 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 индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;
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 реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.,	

	4.3. Раздел 8. Темы 8.1	- 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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 проблем в профессиональном и/или	«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	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

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, 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	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.	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 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

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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОД.13 (п) БИОЛОГИЯ»

2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БИОЛОГИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм.**

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	-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

	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; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	- 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

	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	современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и 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,	- 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

	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	общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

1.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **44 часов**, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов;**

– 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	**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.	*2*	

проекта		Рефлексия.		
	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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительнойлитературы

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